

Universidade Federal do Paraná  
Programa de Mestrado em História

**"DO CRU AO ASSADO": A FESTA DO BOI NO ROLETE DE MARECHAL  
CÂNDIDO RONDON**

CLAÍDES REJANE SCHNEIDER

CURITIBA

2002

CLAÍDES REJANE SCHNEIDER

"DO CRU AO ASSADO": A FESTA DO BOI NO ROLETE DE MARECHAL  
CÂNDIDO RONDON

Dissertação apresentada como  
requisito parcial para a obtenção do  
título de Mestre em História,  
Programa de Pós-Graduação em  
História, Universidade Federal do  
Paraná.

Orientador: Profº Dr. Carlos Roberto  
Antunes dos Santos

CURITIBA

2002



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES  
COORDENAÇÃO DOS CURSOS DE PÓS GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA  
Rua General Carneiro, 460 6º andar fone 360-5086 FAX 264-2791

- **Ata da sessão pública de arguição de dissertação para obtenção do grau de Mestre em História.** Aos vinte e nove dias do mês de agosto de dois mil e dois, às catorze horas, na sala 612 do Departamento de História, Edifício D. Pedro I, no Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, foram instalados os trabalhos de arguição da candidata **Claides Rejane Schneider** em relação a sua dissertação intitulada "**Do Cru ao Assado: A festa do boi no rolete de Marechal Cândido Rondon**". A Banca Examinadora, designada pelo Colegiado dos Cursos de Pós-Graduação em História, está constituída pelos seguintes professores: Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos (UFPR - orientador), Dr.<sup>a</sup> Cecília Maria Vieira Helm (UFPR) e Dr.<sup>a</sup> Judite Maria Barboza Trindade (UFPR), sob a presidência do primeiro. A sessão teve início com a exposição oral da candidata sobre o estudo desenvolvido, tendo o presidente dos trabalhos concedido a palavra, em seguida, a cada um dos Examinadores para suas respectivas arguições. Em seguida a candidata apresentou sua defesa. Na sequência, o senhor presidente retomou a palavra para as considerações finais. A seguir a banca examinadora reuniu-se sigilosamente, decidindo-se pela *aprovação* da candidata, atribuindo-lhe o conceito final "**A.**". Em seguida o Presidente dos trabalhos declarou *Aprovada* a candidata que recebeu o título de **Mestre em História**. Nada mais havendo a tratar o senhor presidente deu por encerrada a sessão, da qual eu, Luci Moreira Baena, secretária, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim e pelos membros da Comissão Examinadora.

  
Luci Moreira Baena

  
Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos

  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Cecília Maria Vieira Helm

  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Judite Maria Barboza Trindade



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES  
COORDENAÇÃO DOS CURSOS DE PÓS GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA  
Rua General Carneiro, 460 6º andar fone 360-5086 FAX 264-2791

## PARECER

Os Membros da Comissão Examinadora designados pelo Colegiado dos Cursos de Pós-Graduação em História para realizar a arguição da Dissertação da candidata **Claides Rejane Schneider**, sob o título **“Do Cru ao Assado: A festa do boi no rolete de Marechal Cândido Rondon”**, para obtenção do grau de **Mestre em História**, após haver realizado a atribuição de notas, são de Parecer pela *aprovacao*..... com conceito “..A..”, sendo-lhe conferidos os créditos previstos na regulamentação dos Cursos de Pós-Graduação em História, completando assim todos os requisitos necessários para receber o grau de **Mestre**.

Curitiba, 29 de agosto de 2002.

Prof. Dr. ....  
Presidente

Prof. Dr. ....  
1º Examinador

Prof. Dr. ....  
2º Examinador

## **AGRADECIMENTOS**

Ao longo desta dissertação, foi preciso buscar o auxílio de incontáveis pessoas, não só para empréstimo de materiais e “grana”, mas também para que cedessem seu valioso tempo para leituras e discussões do que já havíamos escrito sobre nosso objeto de pesquisa.

Essas pessoas mostraram-se ainda mais especiais do que o eram/são para nós, portanto, para todas elas dirigimos nossos agradecimentos:

Para minha família, Nair Salete, Renato, Cladesnei, Farnei, Arlindo e Lili, suporte de todas as horas, mas de maneira particular ao meu irmão, Claércio, que além de “mano” mostrou-se “mestre”, não só em matéria de conhecimentos, mas, principalmente, em sensibilidade e atenção. Saiba você, se ainda não o sabes, que foram as suas palavras e ações que permitiram que o “barco” continuasse sendo levado adiante...

Aos amigos Álvaro, Marcia, Pamera, Patrícia, Marloni, Róbi, Jair, Marcos Stein, Iara, Denise, Claudete, Hilário, Antônio Paulo, Juliana, Renata, Elizabeth, Raquel, Maria Amália, pois sem eles o mundo não teria tanta graça...

À Cristiane, amiga-irmã, por tudo...

Ao Marcos, pela idéia do “boi no rolete”, pelo apoio em nossa permanência em Curitiba, pelos bons momentos...

Aos “assadores de bois”, atores consagrados de nossa pesquisa.

Aos funcionários da Seção de Informática da UNIOESTE; da CODECAR; da Prefeitura Municipal, quando precisávamos de ajuda em computadores e buscávamos nossas fontes.

Ao professor orientador, Carlos Roberto Antunes dos Santos.

Enfim, á todos que apadrinharam este saboroso tema...

## SUMÁRIO

|   |            |
|---|------------|
| <b>LISTA DE FOTOS.....</b>  | <b>iv</b>  |
| <b>LISTA DE ANEXOS .....</b>                                      | <b>v</b>   |
| <b>INTRODUÇÃO .....</b>   | <b>1</b>   |
| <b>CAPÍTULO 1 - MEMÓRIAS .....</b>                                | <b>12</b>  |
| 1.1 APONTAMENTOS SOBRE A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO.....             | 20         |
| <b>CAPÍTULO 2 - A "FESTA DO BOI ASSADO NO ROLETE": UM</b>         |            |
| <b>MANUSCRITO A SER LIDO .....</b>                                | <b>27</b>  |
| 2.1 DOS "BOXES".....  | 34         |
| 2.2 DA ABERTURA DAS CÚPULAS .....                                 | 39         |
| 2.3 DO MOMENTO DE SERVIR.....                                     | 42         |
| <b>CAPÍTULO 3 - "...A CAMINHADA DO BOI NO ROLETE": A FESTA DO</b> |            |
| <b>BOI ASSADO NO ROLETE NA VOZ DOS ASSADORES.....</b>             | <b>49</b>  |
| 3.1 A ORIGEM DA "FESTA DO BOI ASSADO NO ROLETE" .....             | 49         |
| 3.2 A "FESTA DO BOI" NOS SEUS PRIMEIROS ANOS.....                 | 54         |
| 3.3 DOS ASSADORES E DA PROFISSÃO DE "ASSAR BOIS" .....            | 57         |
| 3.4 DOS MATERIAIS E SUAS MODIFICAÇÕES .....                       | 79         |
| 3.5 DO TEMPERO .....  | 84         |
| 3.6 DA ESCOLHA DO BOI E DO CARVÃO .....                           | 90         |
| 3.7 DA PARTICIPAÇÃO DE TURISTAS E "RONDONENSES".....              | 94         |
| 3.8 DA DEGUSTAÇÃO DOS BOIS .....                                  | 97         |
| <b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>                                 | <b>104</b> |
| <b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>                           | <b>110</b> |
| ENTREVISTAS:.....   | 110        |
| FONTES PRIMÁRIAS: .....   | 111        |
| BIBLIOGRAFIA CITADA .....   | 111        |
| BIBLIOGRAFIA ANCILAR.....   | 114        |
| <b>ANEXOS.....</b>  | <b>115</b> |

## LISTA DE FOTOS

|  |    |
|--|----|
| Foto 1 - O “bosque”, local onde estão localizados os “boxes” .....                               | 35 |
| Foto 2 – Sociabilidades .....  | 36 |
| Foto 3 - Equipe patrocinada pelo Supermercado Brandalize. ....                                   | 38 |
| Foto 4 - Um dos integrantes responsáveis pela coleta das amostras. ....                          | 41 |
| Foto 5 - “Assadores de bois” trinchando o animal. ....   | 43 |
| Foto 6 - Assadores esmiuçando as partes trinchadas pelo chefe da<br>equipe. ....                 | 44 |
| Foto 7 - Grupo de garis observando, de longe, a consumação do “boi<br>assado no rolete”.....     | 45 |
| Foto 8 - Área onde estão concentrados os ambulantes que oferecem<br>lanches à comunidade. ....   | 47 |
| Foto 9 – Alguns materiais utilizados pelos “assadores de bois”: cúpula,<br>grelha e espeto. .... | 67 |
| Foto 10 - Máquina de injetar temperos: compressor .....  | 82 |

## **LISTA DE ANEXOS**

|  |     |
|--|-----|
| ANEXO 1 - Roteiro das Entrevistas com "Assadores de Bois" .....                                | 116 |
| ANEXO 2 – Lei nº 1.308, 27 de novembro de 1978 que cria a Festa do<br>Boi no Roleta.....       | 118 |
| ANEXO 3 – Regulamento do Concurso – ano 2001.....  | 121 |
| ANEXO 4 – Prospectos alusivos às comemorações do município de<br>Marechal Cândido Rondon ..... | 124 |
| ANEXO 5 – Histórico da "Festa do Boi no Roleta" .....  | 131 |



## INTRODUÇÃO

Tendo como indicativo temporal o período compreendido entre 1978 a 2001, esta dissertação tem como escopo analisar a “Festa Nacional do Boi Assado no Rolete”, realizada no Município de Marechal Cândido Rondon - Paraná, procurando entender a historicidade desta festa gastronômica a partir do olhar dos “assadores de bois”. Tendo por base este olhar, objetivamos perceber como foi fundamentado a adoção desse “prato típico” dentro do Município, por quais modificações e permanências passou e quais as impressões destes atores sobre esta festividade.

Além disso, pretendemos ver o evento festivo como caminho para a notoriedade do Município e não como algo que seja característico da cidade, bem como, vê-lo como um caleidoscópio da realidade da localidade, na medida em que deixa transparecer distinções sociais, padrões de comportamento, preferências alimentares, técnicas culinárias, tradições e invenções (equipamentos para assamento dos bois).

O Município em questão, localizado no Extremo Oeste do Paraná, na fronteira do Brasil com o Paraguai, foi, na década de 1950, colonizado pela Companhia Industrial Madeireira Colonizadora Rio Paraná S. A .- MARIPÁ, com uma área que, a princípio, compreendia 1.208 km<sup>2</sup>. Com os desmembramentos e subdivisões recém criados dos Municípios de Quatro Pontes, Mercedes, Pato Bragado e Entre Rios do Oeste, e os 17% do total da área que foi inundada pelas águas da represa da Usina Hidrelétrica de Itaipu, o Marechal Cândido Rondon possui atualmente 747.11 km<sup>2</sup>, com população urbana correspondente a 31.250 habitantes e população rural de 9.764 habitantes, perfazendo um total de 41.014 habitantes. Deste total, 87% são de origem alemã, sendo considerado, por isso, “o Município

mais germânico do Paraná”<sup>1</sup>. O Município teve seu nome originado do desbravador Marechal Cândido Mariano da Silva Rondon, que no ano de 1924 percorreu esta região.

Por termos nascido no Município que criou este “prato típico”, sempre estivemos envolvidos nesta festa: ora como participante efetiva, degustando o boi no rolete; ora como espectadora, visitando o local das festividades, mas apenas observando a comunidade saboreá-lo.

Relembrando estes fatos percebemos que nossa presença na mesma foi muito mais como espectadora, enquadrando-nos, então, no segundo grupo. Poucas foram às vezes que nós (eu e minha família) comemos o “prato típico” nestes praticamente 23 anos de festa gastronômica. Puxando ainda mais pela memória, “vemos” que assim também o fizeram grande parte de nossos parentes e amigos.

Gostávamos do “clima da festa”, principalmente meus irmãos e eu. Sabíamos que não poderíamos provar o boi (meu pai, na época, como empregado de um supermercado, não tinha condições de pagar o almoço para uma família de 5 pessoas), assim já saíamos “almoçados” de casa. Íamos para ver as mercadorias expostas pelos comerciantes e camelôs e para olhar as pessoas, fazer parte, mesmo que de forma restritiva, daquele alarido.

O que nos era permitido era um pequeno presente que recebíamos de nossos pais (comprado para que encerrássemos as reclamações), em geral uma bola (aquelas enormes que, pelo menos aqui na cidade, só eram vendidas em dias de festa), um balão (dos mais variados formatos), e um doce ou salgado (geralmente sorvete ou algodão doce). Mesmo ao parque de diversões fomos poucas vezes. Indiferente a isso tudo nos divertíamos, afinal, estávamos, de uma forma ou de outra fazendo algo diferente, saindo do cotidiano e a festa do Município aconteceria

---

<sup>1</sup> MACCARI, Neiva Salete. **Migrações e Memória**: a colonização do oeste paranaense. Curitiba, 1999. Dissertação (Mestrado em História) – UFPR; e dados fornecidos pelo Centro de Pesquisa da Prefeitura Municipal de Marechal Cândido Rondon.

novamente só dali a um ano.

Muitos anos depois voltamos ao cenário da festa, desta vez para percebê-la sob um outro viés (ou viéses!). Aliado ao fato de nutrirmos um interesse particular por uma festa que nos acompanhou pela infância, adolescência e agora pela idade adulta, está o desejo em compreender as razões para sua adoção no calendário de eventos do Município. Razões estas ainda não consideradas por nenhuma pesquisa, mas sendo matéria para jornais locais e algumas revistas de circulação regional. Esse fato confere um certo grau de ineditismo e originalidade ao nosso trabalho.

Sabemos que a adoção de “pratos típicos” por diversas localidades tornou-se regra. Podemos citar algo em torno de 11 festas gastronômicas anuais só no Município de Marechal Cândido Rondon: Festa Regional do Matambre, em Bom Jardim; Festa Distrital do Frango Dessossado, em Novo Horizonte; Festa do Marreco Recheado, em Margarida; Festa Regional do Peixe, em Porto Mendes; Festa do Borrego Recheado no Rolete, em Iguaporã; Festa da Ponta de Peito Recheada, em Novo Três Passos; para citar apenas alguns exemplos.

Alimentou nossa curiosidade o fato de terem escolhido o boi como prato gastronômico, devido a sua criação não ser a principal atividade econômica do Município. Antes, a vaca (pela bacia leiteira e pelos laticínios, além da fábrica de Queijos Frimesa, da Sudcoop, a maior da América Latina) e o suíno (alguns anos atrás, Marechal Cândido Rondon foi considerado “o maior produtor de suínos do Brasil”). Antes, a soja, o trigo, o milho e a mandioca, pelo fato do Município ser caracteristicamente agrícola e produzir grandes safras de grãos (12% da produção brasileira)<sup>2</sup>.

Além disso, o boi não representa o perfil cultural da população local, uma vez que a maioria dela é, como foi dito acima, de origem alemã e boi assado não é tradicionalmente um alimento alemão. Até poderia ter

---

<sup>2</sup> Dados fornecidos pelo Centro de Pesquisa da Prefeitura Municipal de Marechal Cândido Rondon.

vindo a ser mediante a convivência local, mas não o foi, pelo fato de ser um alimento de festa e não do cotidiano.

Então, a “festa do boi assado no rolete” suscita questionamentos, uma vez que o elemento gastronômico escolhido para identificar esse espaço e sua população não tem a ver nem com os munícipes e nem com a produção econômica do lugar, o que nos remete a noção de uma “tradição inventada”.

Esta noção de tradição inventada, é compreendida por Hobsbawm, em “A Invenção das Tradições”, como um “conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas e abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica automaticamente, uma continuidade com relação ao passado”<sup>3</sup>. Relaciona-se com as noções de memória e identidade, uma vez que ela, a identidade, “se alia mal a conteúdos novos”, privilegiando “o reforço em detrimento da mudança”<sup>4</sup>.

Ainda, “quer pessoal, quer social”, a identidade “é sempre socialmente atribuída, socialmente mantida e também só se transforma socialmente”, sendo, por isso, “um processo de construção de imagem, terreno propício a manipulações”<sup>5</sup>. Nesse sentido, a memória, enquanto suporte fundamental da identidade, deve ser utilizada, mas levando-se em consideração que ela é seletiva e que pode ser induzida, o que comprova que “as tradições não se constituem por obra da natureza, mas por ação humana”<sup>6</sup>.

Quando foi mencionado acima que as tradições referem-se a uma “continuidade com relação ao passado”, devemos levar em consideração

<sup>3</sup> RANGER, Terence; HOBBSAWN, Eric. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. p. 9

<sup>4</sup> MENESES, Ulpiano Bezerra de. Identidade cultural e arqueologia. In: BOSI, Alfredo. **Cultura brasileira: temas e situações**. São Paulo: Ática, 1992. p.183

<sup>5</sup> Idem. Ibidem.

<sup>6</sup> Idem, p. 184.

que esse passado não precisa ser remoto, longínquo. Destarte, é mister esclarecer, como o fez Maria Bernadete Flores, em "Oktoberfest - turismo, festa e cultura na estação do chopp", que "toda festa pertence ao seu próprio tempo", sendo "a montagem destas festas realizada com as modernas tecnologias do lazer, num trabalho de bricolage, criando algo novo a partir de elementos pré-existentes. Trabalho de enquadramento de elementos novos e velhos para compor um cenário, onde se destacam as tradições"<sup>7</sup>. Assim, a "Festa do Boi Assado no Rolete", também precisa ser pensada enquanto uma comemoração inserida no nosso tempo, que é o da economia globalizada, da lógica do consumo.

Desta forma, para atingirmos os objetivos deste estudo, lançamos mão da metodologia da fonte oral, ou seja, optamos pelas entrevistas com os "assadores de bois", pois são eles os portadores dessa história, e, como afirma o antropólogo Clifford Geertz<sup>8</sup>, acreditamos que para compreendermos uma determinada cultura, devemos ver o que os seus praticantes fazem, porém, sem menosprezarmos os demais participantes.

Como são muitos os "assadores de bois" em Marechal Cândido Rondon, alguns estimando esse número em mais de 200 (de acordo com a fala de depoentes), preferimos entrevistar os mais antigos nesta atividade e aqueles que já estão assando bois a mais de 10 anos. Tal procedimento se justifica pelo fato de acreditarmos que em seus depoimentos poderão ser percebidos fatos relevantes para o mapeamento da festa gastronômica, principalmente devido a suas experiências e conhecimentos das regras que regem a "Festa do Boi Assado no Rolete".

Devido à ausência de uma associação de assadores (prevê-se que a mesma saia esse ano) e ao fato de poucos se dedicarem exclusivamente a essa atividade, muitos não foram contactados. Sem contar aqueles que não quiseram ser entrevistados, alegando que nada poderiam acrescentar

---

<sup>7</sup> FLORES, Maria Bernadete Ramos. **Oktoberfest**: turismo, festa e cultura na estação do chopp. Florianópolis: Obra Jurídica Ltda, 1997. p. 14

<sup>8</sup> GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978. p. 15

ao que já foi dito ou por considerarem seus depoimentos realmente de pouca significação. O número a que chegamos foi de 17 entrevistas.

Os entrevistados foram arrolados de diferentes formas, quer por indicação dos próprios assadores, através de outras pessoas conhecidas que diziam que “fulano assa bois também”, e por meio de uma verificação feita por nós entre equipes que participaram da última “Festa do Boi assado”. Estas entrevistas foram gravadas e realizadas exclusivamente com homens, entre 40-70 anos, uma vez que a “atividade de assar bois” é desempenhada apenas por homens. Neste universo masculino, às mulheres cabe a feitura das saladas e o atendimento aos convidados.

Realizamos pessoalmente as entrevistas, bem como as transcrições das mesmas, pois assim tínhamos condições de adentrar ainda mais neste universo, captando gestos, expressões, silêncios que também seriam para nós significativos (como o foram!). As gravações dos depoimentos, quase sempre, foram feitas na residência dos próprios depoentes. Esta solicitação, inclusive, foi espontânea. Nos pareceu que, assim, se sentiriam mais “seguros” e à vontade para exporem suas opiniões e para responderem às nossas indagações. Para nós, por outro lado, também foi importante, pelo fato de estarmos “descobrimdo” um pouco mais sobre o cotidiano de cada um dos depoentes, e por sentirmo-nos, de certa maneira, convidados a participar deste ambiente.

Estes pormenores estão sendo relatados, por compartilharmos da opinião de Chantal de Tourtier-Bonazzi de que “o lugar escolhido para a entrevista condiciona o depoimento colhido. É preciso ter consciência disso e leva-lo em conta na análise”<sup>9</sup>.

Quando das transcrições, optamos por manter a fidelidade do que foi relatado nas gravações, ou seja, não fizemos correções ortográficas. Procuramos, com isso, preservar a linguagem própria dos entrevistados,

---

<sup>9</sup> FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína (orgs.). Arquivos: propostas metodológicas. In: \_\_\_\_\_. **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: Ed. Fundação Getúlio Vargas, 1996. p. 236

respeitando suas histórias de vida. Porém, o mesmo não foi feito com relação ao nome dos entrevistados. Para salvaguardarmos a identidade dos mesmos, substituímos seus nomes por nomes fictícios. Esta decisão decorre, não apenas do fato de residirmos em um Município pequeno e de ser, portanto, fácil identifica-los, mas, principalmente, com o intuito de preservar-los de qualquer inconveniente que suas informações possam causar, uma vez que se trata de uma festa de envergadura nacional.

Vale ressaltar que as entrevistas foram abertas, objetivando deixar os depoentes à vontade para relatarem suas memórias da festa. Contudo, dispúnhamos de questões de cunho específico e que seriam feitas em caso de determinados aspectos não serem mencionados pelos assadores, já que pretendíamos comparar informações no sentido de percebermos as regras e as contradições presentes neste quadro festivo (Ver anexo 1).

O que muito validou nossa pesquisa, também, foi a nossa participação em uma das “festas do boi”, a de 2001, já que pudemos fazer anotações, arrolar novos entrevistados e fotografar a festividade. Dessa forma, voltamo-nos para uma prática já conhecida e estudada pela Antropologia, a etnografia. Esta se constitui numa atividade que visa “estabelecer relações, selecionar informantes, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos, manter um diário, e assim por diante”. Contudo, é necessário um “tipo de esforço intelectual” para a definição do empreendimento, ou seja, uma “descrição densa”, para que não caia numa “descrição superficial”<sup>10</sup>.

A “descrição densa” é o que o etnógrafo precisa enfrentar em seu trabalho de campo, quando se depara com “uma multiplicidade de estruturas conceituais complexas, muitas delas sobrepostas ou amarradas umas às outras, que são simultaneamente estranhas, irregulares e implícitas, e que ele tem que, de alguma forma, primeiro apreender e depois apresentar. E isso é verdade em todos os níveis de

---

<sup>10</sup> GEERTZ, op. cit., p. 20

atividade do seu trabalho de campo, mesmo o mais rotineiro”<sup>11</sup>.

Essa relação da História com a Antropologia foi, inclusive, proposta por Eric Hobsbawm, pelo fato das tradições só poderem ser adequadamente investigadas a partir de tal colaboração, já que é terreno comum às duas disciplinas (sem mencionar as demais).

Neste ponto, é importante salientar que, como já comentamos acima, fazemos parte deste “universo festivo”, conhecemos alguns assadores, participamos da festa, já provamos o “prato típico”, e, se isso, por um lado, facilitou, por outro, exigiu uma maior acuidade e um maior distanciamento quanto ao objeto estudado.

Contudo, sabemos que isso pode ter contribuído para o “esquecimento” de alguns aspectos por nós, talvez, considerados de pouca importância. Como esclareceu o autor José Magnani, em “Festa no Pedaco: cultura popular e lazer na cidade”, “faz-se necessário manter, de alguma forma, esta situação de ‘estranhamento’, pois à medida que o desconhecido vai se tornando familiar, corre-se o risco de prestar atenção apenas a questões supostamente mais importantes (...) trata-se de transformar o ‘familiar’ em ‘estranho’”<sup>12</sup>.

Pretende-se, portanto, pesquisar a festa fazendo uso, principalmente, da fonte oral, por ela representar um importante subsídio para a compreensão dessa história que, ainda, carece de um registro analítico. Assim, as especificidades desta fonte possibilitam a apresentação de elementos que fomentam o desenvolvimento da pesquisa com maior diversidade de informações. Isto porque a fonte oral colabora para que se traga à tona falas de participantes da “festa do boi”, que narram fatos importantes sobre esta, fatos estes que, muitas vezes, não estão presentes nos documentos escritos.

---

<sup>11</sup> Idem, *ibidem*.

<sup>12</sup> MAGNANI, José Guilherme Cantor. **Festa no pedaco: cultura popular e lazer na cidade**. São Paulo: Brasiliense, 1984. p. 14



Ao mantermos contato com os depoentes, percebemos que nosso interesse pela “Festa do Boi Assado no Rolete” foi visto com surpresa, como se um tema como este não merecesse atenção, crédito, para uma pesquisa em nível de mestrado. A surpresa era ainda maior quando queríamos agendar entrevistas. Seus olhares como que nos diziam: “mas em que eu posso contribuir?”. Alguns chegaram a mencionar, em “bate-papos” informais, que se nós quiséssemos informações elas poderiam ser fornecidas por funcionários da Prefeitura Municipal, com o Prefeito ou com os demais membros da organização dos festejos. Não faltariam intermediários para contatos entre nós e as autoridades municipais. Pareciam não acreditar que seus conhecimentos na área pudessem, pelo menos a princípio, serem utilizados por algum pesquisador.

Porém, essa impressão desfazia-se quando falavam sobre sua atividade, sobre esta “prática de assar bois inteiros”. Afloraram, em muitas falas, o orgulho por desenvolver tal exercício, a certeza de deterem uma habilidade pouco especializada, mesmo aqui em Marechal Cândido Rondon. Muitos são aqueles que se dizem peritos em fazer “bois no rolete”, mas poucos, segundo depoimentos, são aqueles que realmente o “fazem bem”.

Nossa pesquisa, então, já começava a colher alguns frutos, quais sejam, a mudança de olhar dos próprios agentes sobre esta arte. Era como se os mesmos estivessem se libertando do “casulo” em que estavam fechados. Davam-se conta que poderiam auxiliar na narração de uma história que também era/é a história de seu Município. Aos poucos percebiam que esta festa tornara-se a mais importante da cidade, que a mesma propaga o nome do Município para além das fronteiras do país, portanto, seu papel, enquanto assadores, não era de meros coadjuvantes, mas sim de atores principais.

Juntamente ao uso da metodologia da fonte oral, utilizaremos as contribuições advindas da historiografia produzida em torno da História da Alimentação, isso se justifica pelo fato de que ao estudarmos o significado

social do prato “boi no rolete”, estaremos adentrando na cultura rondonense. Assim, como disse Luís da Câmara Cascudo, “comer já não é como outrora - alimentar-se. Comer é revelar-se”<sup>13</sup>.

Além disso, a História da Alimentação, ao considerar o prato “boi no rolete” enquanto uma “categoria histórica”, permite o entrosamento da História com outras disciplinas numa proposta multidisciplinar, como foi mencionado acima com relação à Antropologia. Como bem destacou Carlos Roberto Antunes dos Santos, “à medida que uma sociedade se desenvolve, as novas condições de hábitos e consumos alimentares adquirem maiores significados e transformações vinculados ao estilo de vida (...) Esta historicidade da sensibilidade gastronômica explica manifestações como espelhos de uma época, e que marcaram uma época”<sup>14</sup>.

Optamos por dividir esta dissertação em três capítulos: o primeiro versa sobre a discussão teórica que norteia a questão das memórias, uma vez que trabalhamos com a fonte oral ao entrevistarmos os “assadores de boi”, e apresentamos algumas considerações sobre a História da Alimentação.

Nossa intenção, neste capítulo, foi de mostrar como a História da Alimentação permite compreendermos aspectos da cultura do próprio Município, assinalando significados que estão embutidos dentro desta manifestação ritual, que é a “Festa do Boi Assado no Rolete”.

No segundo capítulo, percorremos o espaço da festa objetivando um olhar etnográfico, ou seja, preocupamo-nos em captar as especificidades desta confraternização inserindo-a em um determinado contexto, já que só assim se tornará algo inteligível. Iniciamos com a instituição da Festa do Município de Marechal Cândido Rondon, uma vez

---

<sup>13</sup> CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p. 128.

<sup>14</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da alimentação. **História: Questões e Debates**. Curitiba, vol.14, n. 26/27, p. 154-171, jan/dez. 1997.

que a festa gastronômica insere-se nesta festa maior. Em seguida, nos detemos no desfile alegórico que percorre algumas ruas da cidade, para terminarmos quando da organização dos materiais no final dos festejos.

Isto foi pensado por acreditarmos que todos os referidos detalhes dizem muito de uma sociedade, pois são interpretações dadas pelos agentes sociais a determinados estímulos. Estas interpretações, por sua vez, serão por nós reinterpretadas, caracterizando, segundo Clifford Geertz, "leituras de segunda e terceira mão".

No terceiro e último capítulo, adentramos especificamente no universo das entrevistas, ou seja, apresentamos a "Festa do Boi Assado no Rolete" pela voz dos assadores. Aqui eles darão sua versão, apontarão seu olhar no que tange a esta festa gastronômica, pois eles dela participaram e participam, podendo lançar a luz sua trajetória histórica.

Suas falas abarcarão desde a origem da festa até a questão da degustação passando pelos materiais utilizados, pela participação de turistas e rondonenses e pelos temperos, além da escolha do boi e do carvão. Ainda, os mesmos fazem suas considerações sobre a eleição para a escolha do melhor boi no rolete, um assunto polêmico entre os assadores.

## CAPÍTULO 1

### MEMÓRIAS

*Tal como as plantas, que na estação das secas se imobilizam e brotam nas primeiras chuvas, certas lembranças se renovam e em certos períodos dão uma quantidade inesperada de folhas novas. (Ecléa Bosi)*

O uso da fonte oral enquanto registro histórico é polêmico, suscitando questionamentos. As críticas, de modo geral, dirigem-se ao fato de que o depoimento oral relata apenas intrigas, passando pela perspectiva que o mesmo só ganha sua plena significação em confronto com o documento escrito, até a dificuldade de controle da comunidade acadêmica sobre as fontes produzidas a partir das entrevistas. Paul Thompson, por exemplo, em *A Voz do Passado*, trabalha com as preocupações que circulam em torno destes problemas, esclarecendo, todavia, que isso pode ocorrer em qualquer tipo de fonte, seja escrita, oral ou visual, e que se faz necessário um criterioso treinamento do historiador para que ele possa ler e interpretar essas fontes convenientemente<sup>15</sup>.

Como assinala Marieta de Moraes Ferreira, "ainda que objeto de poucos estudos metodológicos mais consistentes, a história oral tem-se revelado um instrumento importante no sentido de possibilitar uma melhor compreensão da construção das estratégias de ação e das

---

<sup>15</sup> THOMPSON, Paul. **A voz do passado**: história oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992. p. 69.

representações de grupos ou indivíduos em uma dada sociedade”<sup>16</sup>.

Engrossando o rol dos partidários desta fonte estão, entre outros, os professores Verena Alberti e Antônio César de Almeida Santos, que apontam outras peculiaridades da história oral que achamos importante enfatizar. Alberti destaca que, além de possibilitar novas fontes e preencher lacunas nos documentos escritos e iconográficos, a fonte oral privilegia a recuperação do vivido conforme concebido por quem viveu<sup>17</sup>. Já para Santos, o método oral pode trazer à tona um passado que, muitas vezes, só é dado a conhecer por intermédio de pessoas que participaram, ou testemunharam, algum tipo de acontecimento<sup>18</sup>. Daí a relevância das falas dos “assadores de bois” de Marechal Cândido Rondon, justamente por serem parte viva desta história e por trazerem à luz novos dados sobre a “Festa do Boi Assado no Rolete”.

O autor Michael Pollak mostra em seu artigo “Memória e Identidade Social” os diferentes elementos da memória: os acontecimentos, vividos pessoalmente ou pela coletividade; as pessoas, personagens, também encontradas no decorrer da vida ou que se transformaram indiretamente em conhecidas; e os lugares da memória, que podem ser pessoais ou não ter apoio no tempo cronológico<sup>19</sup>.

Estes elementos possibilitam uma análise do texto oral, ressaltando que as noções de tempo e espaço são fundamentais para a lembrança do passado na medida em que as localizações no espaço e no tempo das lembranças são a essência da memória, de modo que, quando o quadro espacial se transforma ou desaparece, a lembrança é ameaçada.

---

<sup>16</sup> FERREIRA, Marieta de Moraes. História oral: um inventário das diferenças. In: \_\_\_\_\_. **Entre-vistas: abordagens e usos da história oral**. Rio de Janeiro : Ed. Fundação Getúlio Vargas, 1994, p. 12.

<sup>17</sup> ALBERTI, Verena. **História oral: a experiência do CPDOC**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1989. p. 5.

<sup>18</sup> SANTOS, op. cit., p. 7.

<sup>19</sup> POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 204, 1992

O referido autor afirma, ainda, que “a memória é um elemento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si”<sup>20</sup>.

Isto pode ser percebido em relação às tradições, uma vez que são enquadradas enquanto um acontecimento social que ocorrem em locais demarcados e que trazem à tona aspectos de uma vida social que cria identidades e forma sujeitos históricos. Então, a “Festa do Boi Assado no Rolete”, pode também ser desta forma considerada, uma vez que foi idealizada por determinados membros da comunidade interessados em construir e propagar determinadas representações sobre a municipalidade rondonense.

Pollak, em outro de seus textos intitulado “Memória, esquecimento, silêncio”, aponta que existem funções essenciais a serem desenvolvidas pela memória, que seriam a manutenção da coerência interna e a defesa das fronteiras daquilo que é comum ao grupo, contribuindo, assim, para fornecer um quadro de referências e de pontos de referência, necessários na ordenação e na comparação dos vários depoimentos<sup>21</sup>.

Não nos é possível recuperar a memória, seja individual ou coletiva, mas reconstruí-la a partir do presente. É através do presente que recebemos estímulos para rememorar e para efetivar estas lembranças. Isto ocorre porque nossa memória é seletiva, não sendo possível registrar todo o desenrolar histórico. Ela, então, realiza um verdadeiro trabalho de organização. O termo trabalho é realmente propício, pois nunca lembramos dos acontecimentos “tal e qual” aconteceram, mas, como esclareceu Ecléa Bosi, a lembrança

---

<sup>20</sup> Idem, ibidem.

<sup>21</sup> POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

é uma imagem construída pelos materiais que estão à nossa disposição no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual. Por mais nítida que nos pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é a mesma imagem que experimentamos na infância, porque nós não somos os mesmos de então e porque nossa percepção alterou-se e, com ela, nossas idéias, nossos juízos de realidade e de valor<sup>22</sup>.

Só mesmo ilusoriamente poderíamos supor que o passado pudesse ser restaurado por igual. O que acontece, como muito bem lembrou o autor Paulo de Salles Oliveira, é uma “reposição de uma anterioridade perdida”, mas “noutro feito, de maneira recriada, comportando novos significados”<sup>23</sup>. Só temos capacidade de nos lembrar quando nos colocamos no ponto de vista de um ou mais grupos e de nos situar novamente em uma ou mais correntes do pensamento coletivo. Isso se deve ao fato de nossa natureza ser social e de estarmos confinados dentro de alguma sociedade. É por podermos nos apoiar na memória dos outros que somos capazes de lembrar fatos e noções, mas estas mudam conforme o lugar que ocupamos na sociedade e este mesmo lugar muda segundo relações que mantemos com outros meios.

Nesse sentido, Maurice Halbwachs, em sua obra “A memória coletiva”, analisa criteriosamente a memória individual, a coletiva e a histórica enfatizando que “a sucessão de lembranças, mesmo daquelas que são mais pessoais, explica-se sempre pelas lembranças que se produzem em nossas relações com os diversos meios coletivos, isto é, em definitivo, pelas transformações desses meios, cada um tomado à parte, e em seu conjunto”<sup>24</sup>.

Este mesmo autor aponta que a memória individual precisa estar conectada com a coletiva para que as lembranças possam ser lembradas e reconhecidas. Quando estamos engajados em determinado grupo temos

---

<sup>22</sup> BOSI, Ecléa. **Memória e Sociedade**: lembrança de velhos. São Paulo: T.A.Queiroz, 1979. p. 17

<sup>23</sup> OLIVEIRA, Paulo Salles. **Vidas compartilhadas**: cultura e co-educação de gerações na vida cotidiana. São Paulo: Hucitec : Fapesp, 1999, p. 42.

<sup>24</sup> HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990. p. :51.

como reforçar nossas lembranças, uma vez que o mesmo grupo auxiliará na sua conservação. Isso pode ser percebido quanto aos “assadores de bois”, pois suas falas, suas memórias, relacionam os demais participantes da “festa do boi assado”.

Porém, quando estivermos distantes deste grupo, nossas lembranças ficarão dispersas e cada vez mais difíceis de serem recordadas. Importante que se esclareça que nossa memória precisa estar pautada pelos mesmos fundamentos que as do grupo em questão, ou seja, nossa memória só terá auxílio se concordarmos com a memória dos outros.

Marina Maluf, em “Ruídos da Memória”, corrobora com as informações apresentadas por Maurice e acrescenta que “a memória pessoal transforma-se em fonte histórica justamente porque o indivíduo está impregnado de elementos que ultrapassam os limites de seu próprio corpo e que dizem respeito aos conteúdos comuns dos grupos ao qual pertence ou pertenceu”<sup>25</sup>.

Este pertencimento a um grupo, ou vários, o que, no dizer de Halbwachs, se constitui nos chamados “enquadramentos sociais”, pode ser ameaçado por alguns obstáculos ou “correntes que cruzam no percurso”, como, por exemplo, deslocamentos e mudanças, tendo como consequência o comprometimento da memória e um desraizamento. Este último significa a perda dos nossos pontos de origem, “porque só podemos saber quem somos hoje se reconhecermos nosso ponto de partida”<sup>26</sup>.

Estes deslocamentos e mudanças, mencionados por Halbwachs, merecem considerações também de Ulpiano Bezerra de Meneses quando discute a questão da identidade, uma vez que são conceitos- memória e identidade- permeados por ambigüidades que poderão ser superados pela

---

<sup>25</sup> MALUF, Marina. **Ruídos da memória**. São Paulo: Siciliano, 1995. p. 83

<sup>26</sup> MATTOS, Olgária. Memória e história em Walter Benjamin. In: \_\_\_\_\_. **O direito à memória: patrimônio histórico e cidadania**. São Paulo: DPH, 1992. p. 152.



consciência histórica, já que esta “percebe o universo social como algo submetido a um processo ininterrupto e direcionado de formação e reorganização”<sup>27</sup>, portanto, fenômenos sujeitos a transformações.

Nessa linha de raciocínio faz-se a questão: qual a diferenciação entre memória e história? Halbwachs apresenta, nesse sentido, a existência de uma nítida distinção entre memória e história. A primeira é múltipla e trabalha com o vivido, o que ainda está presente no grupo; a segunda é uma, trabalhando e construindo uma representação de fatos distantes<sup>28</sup>. Edgar de Decca, no que concerne a esta discussão, também observa oposição entre memória e história, informando que o tempo da história é o tempo das mudanças, das transformações e da destruição, ao passo que o tempo da memória é o da permanência e o da continuação. Esta conceituação de De Decca pode ser visualizada quando este faz suas as palavras de Pierre Nora:

A memória é a vida, sempre guardada pelos grupos vivos e em seu nome, ela está em evolução permanente, alerta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todas as utilizações e manipulações, suscetível de longas latências e de súbitas revitalizações. A história é reconstrução sempre problemática e incompleta daquilo que já não é mais. A memória é um fenômeno sempre atual, uma ligação do vivido com o eterno presente; a história é uma representação do passado. Porque ela é efetiva e mágica, a memória se acomoda apenas nos detalhes que a conformam; ela se nutre de lembranças, transferência, censura ou projeção. A história, porque operação intelectual e laicizante, exige a análise e o discurso. A memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem e no objeto. A história não se liga a não ser em continuidades corporais, nas evoluções e relações de coisas. A memória é um absoluto, a história não conhece mais do que o relativo<sup>29</sup>.

Essas concepções não representam, necessariamente, as visões dos autores Antônio Torres Montenegro e Jacques Le Goff. Para o primeiro, apesar de distintas, história e memória mantêm significativas

---

<sup>27</sup> MENESES, op. cit., p.185

<sup>28</sup> HALBWACHS, op. cit., p. 32.

<sup>29</sup> Nora **apud**: DE DECCA, Edgar Salvadori. Memória e cidadania. In: \_\_\_\_\_. **O direito à memória: patrimônio histórico e cidadania**. São Paulo : DPH, 1992. p. 130.

relações; já Le Goff, acredita que a memória contém os elementos básicos para a construção de uma concepção histórica. Compartilhamos das idéias de Jacques Le Goff quanto a essa discussão, por vermos nosso objeto de estudo - "a Festa do Boi Assado no Rolete" - como uma representação do passado, porém, agenciada por aqueles que dela participaram, os "assadores de bois".

Vale, ainda, ressaltar o que já foi preocupação de Jacques Le Goff: a utilização da memória coletiva como estratégia do poder. Este autor alerta que a memória coletiva não é apenas uma conquista, mas também um instrumento e um objetivo de poder. Observa que "são as sociedades cuja memória social é sobretudo oral ou que estão em vias de constituir uma memória coletiva escrita que melhor permite compreender esta luta pela dominação da recordação e da tradição"<sup>30</sup>. Para ele, é preocupação constante das classes, dos grupos e dos indivíduos assegurarem para si a memória e o esquecimento, pois estes são elementos cruciais na luta pelo poder.

Uma das maneiras para que a memória possa ser controlada, é por meio das tradições, principalmente, as inventadas, como bem salientou Eric Hobsbawm, já que estas suscitam "referências a um passado histórico, estabelecendo com ele uma continuidade bastante artificial". Artificial na medida em que "são reações a situações anteriores, ou estabelecem seu próprio passado através da repetição quase obrigatória"<sup>31</sup>.

Contudo, como as tradições são obra da ação humana, esse domínio do passado sofre interferências do presente, se alternando constantemente, principalmente devido ao fato das ações desempenhadas pelos sujeitos estarem a mercê de determinado tempo e espaço.

---

<sup>30</sup> LE GOFF, Jacques. Memória. In: Enciclopédia Einaudi. Porto: Imprensa Nacional : Casa da Moeda, 1984. p. 46.

<sup>31</sup> RANGER; HOBSBAWN, op. cit., p. 10

Se tomarmos nosso objeto de estudo como exemplo, veremos que o mesmo está inserido também na lógica desse tempo e espaço, ou seja, a lógica, de acordo com o autor Stuart Hall, "onde as identidades modernas estão sendo descentradas, isto é, deslocadas ou fragmentadas"<sup>32</sup> em razão da chamada globalização, "um complexo de processos e forças de mudança (...) que resultam na compressão de distâncias e de escalas temporais"<sup>33</sup>. Destarte, essas identidades acabam por se reformular, assumindo novas funções, mais apropriadas aos novos tempos.

Relacionado ao exposto acima está a questão da memória nacional, que junto com a individual e a coletiva, é trabalhada por Ulpiano Bezerra de Meneses no texto "A história cativa da memória? Para um mapeamento da história no campo das Ciências Sociais". Este autor coloca que a memória nacional é unificadora e integradora, sendo usada pelo Estado e pelas camadas dominantes para impor harmonia e evitar conflitos, bem como para reprodução da ordem social, para formulação e desenvolvimento da identidade nacional<sup>34</sup>. Talvez, por esse caráter da memória nacional, da instituição dos chamados "lugares da memória" por grupos e minorias que buscam estruturar sistematicamente seus arquivos e mantêm sua preservação por meio de uma organização constante de celebrações e outros rituais que, no dizer de Edgar de Decca, podem ser "lugares imperceptíveis como em nossos gestos, nos saberes de nosso silêncio e em nossos hábitos"<sup>35</sup>.

A partir de trabalhos de envergadura como o de Michel Pollak, tem-se reconsiderado a importância do não dito, do indizível, do inconfessável, do silêncio nas entrevistas. Sabemos, com base em tais reflexões, que

---

<sup>32</sup> HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2001. p. 8

<sup>33</sup> Idem, p. 68.

<sup>34</sup> MENESES, Ulpiano T.B. de. A história cativa da memória?: por um mapeamento da memória no campo das ciências Sociais. **Revista do Instituto Brasileiro**, São Paulo, 1992. p. 15.

<sup>35</sup> DE DECCA, op. cit., p. 130.

estes aspectos, aliados à hesitação, à repetição desnecessária, ao lapso e à divagação, são elementos integrantes e até estruturantes do discurso e do relato. Também são signos, que devem ser “lidos” pelos pesquisadores preocupados com a questão da memória.

### 1.1 APONTAMENTOS SOBRE A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

De par com a utilização da fonte oral, nesta dissertação, está a história da alimentação, que está conquistando cada vez mais espaço dentro das pesquisas históricas, possibilitando um estudo multi e interdisciplinar. Esse interesse pelo assunto contribui para que uma série de novas publicações apareçam, com frequência, em livrarias, em programas culinários que atingem bons índices de audiência, em colunas escritas em jornais e revistas, também em feiras realizadas em grandes capitais. Enfim, este novo enfoque dado à história, a partir do tema alimentação, está sendo valorizado o que repercute no interesse de diferentes pesquisadores em retratarem esta temática, a partir de suas múltiplas manifestações. Este estudo é um exemplo disso.

Antes, o interesse pela “cozinha” era exclusivo das mulheres, cientes de seu papel de “boas donas de casa”. Hoje, o que se percebe é um alargamento desse público, sendo que jovens e homens também passam a se interessar por esse assunto. Isso ocorre, talvez, para se adaptarem aos modismos ou mesmo para relaxarem e curtirem o prazer de preparar um delicioso prato. O importante é perscrutar nesse acontecimento uma gama infindável de possibilidades de se fazer uma nova história.

Livros de receitas, cardápios, estatísticas de alimentos, pratos típicos, gastronomia. Essas fontes devem ser estudadas numa perspectiva multidisciplinar, pois a “integração é o único modo de enfrentar o

problema de maneira positiva e construtiva<sup>36</sup>. Utilizando, portanto, elementos da vida cotidiana, podemos traçar um quadro histórico mais amplo, uma vez que “essas pequenas tarefas e coisas” não estão desligadas das maiores, como, por exemplo, política e economia.

Como muito bem destaca Carlos Roberto Antunes dos Santos “a história da alimentação não comporta apenas os alimentos consumidos e as calorias dos mesmos, mas também as idéias sobre nutrição, os valores, os símbolos, as mensagens, a transmissão de receitas, os níveis de produção, as técnicas de tratamento do solo, a circulação dos produtos e a formação dos mercados”<sup>37</sup>.

Cada sociedade possui padrões próprios de preparar e servir os alimentos. Estudando esses padrões poderemos desnudá-los, mostrando que cada gesto ou alimento possui um significado. Pelos utensílios usados, a forma de pôr à mesa, a comida preparada, seu aspecto, sua cor, consegue-se apontar aspectos que manifestam idéias econômicas, políticas, sociais e culturais. Daí a importância do entrosamento com outras disciplinas.

Ao estudar a “Festa do Boi Assado no Rolete”, pode-se, por exemplo, observar o quanto a carne é importante para esta e outras sociedades. Não só no aspecto de inclusão social, mas no fato de ser um alimento dos homens. Há uma distinção, inclusive, entre os sexos a partir da carne: o cozido ligado ao sexo feminino e o assado ao sexo masculino. Como dissemos anteriormente, o “prato típico” “boi no rolete” é preparado essencialmente por homens, sendo que elas, as mulheres, preocupam-se com os outros acepipes servidos como acompanhamento.

A carne, desde os primórdios, foi um alimento muito procurado, mesmo que suscetível, por algumas religiões, a proibições. Ela, a carne, tem, como destacam os autores Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari,

---

<sup>36</sup> SANTOS, op. cit., p. 155.

<sup>37</sup> Idem, p. 161.

"culturalmente, uma forte conotação 'selvagem', que favorece sua identificação como alimento dos povos 'bárbaros' "<sup>38</sup>. Essa associação entre carne e barbárie é ainda mais estreita quando se fala em povos germânicos, onde "a carne foi alimento-símbolo do guerreiro"<sup>39</sup>.

Transplantando estes dados para a "Festa do Boi Assado no Rolete", realizada num Município no qual 87% da população tem origem alemã, compreende-se o porque de seus comensais, aqueles que participam degustando o boi, ingerirem aproximadamente 700 gramas de carne por almoço. Essa quantidade é considerada normal para os padrões "rondonenses", uma vez que se consome carne diariamente nesta comunidade, sendo, inclusive, inconcebível para muitos almoçar sem tê-la à mesa.

Consome-se muita carne, contudo, isso não significa que seja apenas carne bovina. Mesmo porque não existem dados oficiais sobre as quantidades mensais ou anuais comercializadas em Marechal Cândido Rondon, uma vez que a Vigilância Sanitária fiscaliza algo em torno de 30% dos animais que são abatidos na cidade, pois o restante é procedente de outras localidades ou é abatido em chácaras e sítios no interior, para o abastecimento e/ou o consumo familiar<sup>40</sup>.

No entanto, para a maioria dos turistas, causa espanto tantas toneladas de carne serem assadas e ingeridas num só dia. Como já foi dito, o "espetáculo de assar bois inteiros" pode não mais surpreender os moradores da cidade, mas o mesmo não acontece com aqueles que vêem o cenário pela primeira vez.

Assim, a quantidade de carne de "boi no rolete" consumida na festa – o equivalente a algumas toneladas –, é o resultado do prazer que os comensais sentem (não só os rondonenses, mas, todos aqueles que

---

<sup>38</sup> FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (dir.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 111.

<sup>39</sup> Idem, p. 115.

<sup>40</sup> Informação concedida por funcionários da vigilância sanitária da Prefeitura Municipal de Marechal Cândido Rondon.

para a “festa do boi” se dirigem) pelo gosto de carne, alimento que “sustenta”, que sacia por longas horas, dando novo ânimo para a continuação dos festejos.

Flandrin, na obra “A Distinção pelo Gosto”, faz um interessante estudo sobre as transformações do gosto alimentar nos séculos XVII e XVIII e o lugar do gosto nas relações sociais dessa época. Ao longo do texto, percebe-se os mecanismos utilizados pela classe alta para se distanciar dos demais segmentos: novos utensílios à mesa, emprego de diferentes temperos, outras maneiras de se comportar durante as refeições, técnicas de cocção elaboradas e preocupação com a qualidade dos cortes. Todos estes detalhes foram pensados buscando ditar normas de conduta e padrões de “bom gosto” alimentar.

A discussão com relação ao “bom gosto” continua, ao longo dos séculos, polêmica. Alguns defendem que o mesmo é privilégio de apenas um grupo, o dos abastados, que é inato. Mas o que caracteriza, afinal, ter um “bom gosto”? Para Flandrin, o “gosto refere-se ao que os indivíduos são, ao que sentem em sua relação com as coisas”<sup>41</sup>. Então, o que para uma sociedade pode ser gostoso, delicioso, para outra poderá parecer desagradável.

Na obra de Brillat Savarin, “Fisiologia do Gosto”, observa-se dois aspectos relevantes. O primeiro deles diz respeito ao papel desempenhado pelos cozinheiros. Segundo o autor é “preciso meditar longamente sobre as produções do globo para empregar com habilidade os temperos, para esconder o amargo de alguns pratos, para tornar outros mais saborosos e para utilizar adequadamente os melhores ingredientes. Aprofundam a arte de modificar os alimentos pela ação do fogo”<sup>42</sup>. A figura do cozinheiro adquiriu ainda mais importância pelo fato de fazer uso de toda criatividade e competência na elaboração de novos pratos, que podem conceituá-lo e

---

<sup>41</sup> FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: HISTÓRIA da vida privada: da Renascença ao século das Luzes. São Paulo: Cia.das Letras, 1995. p. 308.

<sup>42</sup> SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989. :p. 277.

ao estabelecimento a qual trabalha.

O segundo aspecto refere-se ao ambiente que cerca uma festa. "Cada um se senta onde pode, o acaso aproxima os níveis, as idades, os bairros. Estabelece-se uma espécie de vínculo entre o que oferece e o que recebe; torna os convivas mais aptos a receber certas impressões, a submeter-se a certas influências. A cidade é nesse momento um grande refeitório"<sup>43</sup>. Nesse "grande refeitório", os convidados se desnudam deixando aflorar o seu modo de ser e de pensar.

Então, na "Festa do Boi", se verifica que, ao mesmo tempo em que ela é pensada para satisfazer autoridades e visitantes, possibilitando nítida distinção social, o fato de todos comerem ao redor de uma grande mesa, ou de estarem em mesas próximas, e de utilizarem poucos utensílios, aproximam os "rondonenses".

Ao realizarmos pesquisas em história da alimentação, tradição e inovação fazem-se presentes, por consumirmos alimentos processados, ou seja, culturalizados. Dentro de uma sociedade, um determinado alimento é preparado respeitando-se conhecimentos culinários, hábitos, religião, saúde e mesmo condições geográficas e econômicas. Alguns desses aspectos podem ter sido herdados de outras gerações ou mesmo introduzidos. O importante é saber que esses alimentos estão carregados de experiências, de significações, que transmitem uma sensação de pertencer a um determinado grupo.

Luís da Câmara Cascudo, na obra "História da Alimentação no Brasil", afirma "que todos os grupos humanos tem uma fisionomia alimentar. A fidelidade ao paladar, fixado através de séculos na continuidade alimentar é uma permanente tão arraigada que já pode ser biológica"<sup>44</sup>.

---

<sup>43</sup> Idem, p. 283.

<sup>44</sup> CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Brasiliense, 1977. v. 1, p. 36.



Atualmente, pode-se saborear os mais variados pratos gastronômicos, por mais exóticos que eles sejam, sem preocupação com a distância ou a língua. Com o avanço da tecnologia, pode-se copiar uma receita francesa, via internet, por exemplo, e ainda tirar dúvidas por telefone. Segundo Luce Giard, "com isso as cozinhas locais foram prejudicadas, perderam sua coerência interna, sua engenhosidade inventiva, sua força. Em sua vez e seu lugar, o que resta é apenas uma sucessão de 'pratos típicos' cuja origem e função já não temos possibilidade de compreender"<sup>45</sup>.

Compreende-se que a introdução de "pratos típicos" em determinadas cidades, seja uma das formas encontradas para o enquadramento no setor turístico, fonte de muitos lucros, uma vez que os visitantes constantemente procuram, nos locais de passeio, algo de novo para ver e comer. Nessas ocasiões, come-se o que, às vezes, não se comeria em casa.

Citando novamente Maria Bernadete Ramos, o turismo, mesmo caracterizando-se por um evento anterior ao nosso século, ocupa hoje nosso cotidiano, quando os turistas espalham-se pelo mundo em busca do mesmo, ou seja, "dos traços específicos de cada cultura"<sup>46</sup>. A autora afirma, ainda, que a festa com caráter de celebração, foi substituída pela "festa espetáculo", justamente pelo seu viés mercadológico, onde "é penetrada pela lógica do valor de troca, concebida em função do consumo de mercadoria"<sup>47</sup>.

Então, a "Festa do Boi Assado no Rolete", enquanto "festa espetáculo", porque inserida na economia globalizada, disponibiliza aos visitantes pratos "pitorescos" ou "exóticos", bem aos moldes do que dissemos acima: algo de novo para verem e comerem. Neste caso, o "boi

---

<sup>45</sup> GIARD, Luce. Artes de nutrir. In. CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano-2**: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996. p. 245.

<sup>46</sup> FLORES, op. cit., p. 20

<sup>47</sup> Idem, p. 50.

assado" é, literalmente, um prato cheio.

## **CAPÍTULO 2**

### **A “FESTA DO BOI ASSADO NO ROLETE”: UM MANUSCRITO A SER LIDO**

Após termos explanado sobre os itens memória e história da alimentação, gostaríamos de abordar a questão da instituição da festa do Município de Marechal Cândido Rondon, mediante a utilização de documentos oficiais - lei, regulamento e histórico -, bem como apresentar a “Festa do Boi Assado no Rolete” a partir de nossas observações etnográficas. Assim, introduziremos o nosso objeto dentro desta festa maior, porém, dando-lhe corpo, efetivamente, mais adiante, por intermédio dos entrevistados, os “assadores de boi”, aqueles que são os atores principais desta festividade.

Marechal Cândido Rondon foi emancipado politicamente em 25 de julho de 1960. A maior parte da população que residia no Município neste período, era proveniente dos Estados de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, mas que para cá vieram já em meados de 1950, motivados pelas oportunidades econômicas que a colonização das terras do oeste do Paraná oferecia. A empresa responsável pela colonização desta área foi a Companhia Madeireira e Colonizadora Rio Paraná S/A- MARIPÁ, que tinha por política de trabalho assentar os colonos de acordo com sua região de origem, etnia e religião. “A empresa responsável pela colonização executou de forma planejada a formação destes núcleos, estrategicamente localizados dentro da gleba e com finalidade pré-determinada”<sup>48</sup>. Assim, Marechal Cândido Rondon constituiu-se com 87% de alemães, sendo considerado, como já foi dito anteriormente, “o Município mais germânico do Paraná”.

---

<sup>48</sup> Centro de Pesquisa da Prefeitura Municipal de Marechal Cândido Rondon.

Neste mesmo dia, 25 de julho, comemora-se o dia do Agricultor (neste Município, popularmente chamados de colonos) e o dia do Motorista, categorias também lembradas quando dos festejos em homenagem à cidade. Recupera-se, nessa data, a importância dos referidos para o desenvolvimento da região. Podemos ter um exemplo disso a partir da seguinte fala:

(...) Marechal Cândido Rondon, um Município com amplos horizontes. Porém, nada disso seria possível sem a colaboração dos colonos e motoristas, que também são homenageados no dia 25 de julho. Afinal, foram os colonos e os motoristas que, com seu empreendedorismo, iniciaram a projeção de Marechal Cândido Rondon, assumindo os desafios que resultaram neste Município que aniversaria<sup>49</sup>.

Objetivando comemorar a sua emancipação político-administrativa, o Município realiza, todos os anos, desde 1960, a "Expo-Rondon". Nesta, ocorre a Exposição da Indústria e Comércio, a Expopecuária (Feira Estadual de Cruzados, Feira de Pequenos Animais, Exposição de Bovinos de Leite, Mostra de Equinos e Pôneis, Exposição Estadual de Suínos e Exposição do Clube da Bezerra), Shows, e a Festa Nacional do Boi Assado no Rolete, considerado o ponto alto das comemorações. Contudo, esta última foi inserida aos festejos a partir de 1978, por meio da Lei número 1.308, de 27 de novembro, do referido ano (Anexo 2).

Ainda durante a "ExpoRondon", três restaurantes (Alemão, Centro de Tradições Gaúchas – CTG - e Marechal) servem pratos dos mais variados tipos, procurando atender a todos os gostos e bolsos. São eles: Eisben (joelho de porco, salsicha, chucrute, repolho roxo, purê de ervilha, batata assada), Kessler (carne de porco, salsicha, linguiçinha, chucrute, repolho roxo, purê de ervilha e purê de batata), Café Colonial (bolachas, pães, rosca, rocambole, bolos, manteiga, nata, torresmo, entre outros). Além disso, pizza, bife, churrasco, buchada, carreteiro, risoto,

---

<sup>49</sup> "DIA do Colono e do Motorista". **O Presente**, Marechal Cândido Rondon, 25 jul. 2001. p. 33.

macarronada, frango, bisteca e lombo a Marechal. As três primeiras iguarias deixam transparecer a origem predominantemente alemã dos habitantes da cidade.

O grande momento da festividade está, sem dúvida, na preparação e degustação dos vários bois. Equipes assam os bois todos os anos, a fim de participar do "Concurso do Melhor Boi Assado no Rolete" que compreende duas categorias separadamente julgadas: APRESENTAÇÃO e TÉCNICA CULINÁRIA. O regulamento do concurso coloca que, da primeira categoria "serão considerados os aspectos: limpeza, higiene e criatividade na ornamentação das instalações e vestimentas da equipe". Já a segunda categoria, a da Técnica Culinária, "compreende a apreciação dos seguintes aspectos: aroma, paladar e cozimento"<sup>50</sup> (Anexo 3).

Da relação de equipes vencedoras, constam o Banco Itaú S/A, o Bradesco S/A, Unibanco S/A, além de empresas de grande respaldo em Marechal Cândido Rondon como Agrícola Horizonte, Kaefer Motos e Camagril. Para que uma nova equipe possa participar do concurso, uma lista de espera é preenchida e, posteriormente, analisada pela Comissão Central Organizadora – CCO - da "Festa do Boi Assado no Rolete". No regulamento do concurso nada consta sobre os critérios adotados para a escolha de novas equipes, porém, sabe-se – através dos depoimentos dos assadores - que a seleção ocorre a partir do cadastro das empresas interessadas, sendo chamada à que está no topo da lista. No caso desta não mais mostrar interesse, a seguinte é chamada, e assim sucessivamente.

Esta Comissão Central Organizadora encarrega-se de organizar e promover a festividade, sendo nomeada anualmente pelo Prefeito Municipal, que a preside, através de portaria, a qual fixará a data de início e do término do mandato desta comissão. Também, o exercício dos cargos

---

<sup>50</sup> GIACOBBO, Vitor; ECKSTEIN, Elói. **Regulamento do concurso para a Festa Nacional do Boi Assado no Rolete.** Marechal Cândido Rondon, 2001.

integrantes da comissão será gratuito e considerado como “serviço relevante prestado ao Município”, como bem o atesta o documento que institui a festa.

A Prefeitura Municipal, através da Lei de Meios do Município, destinará recursos para as despesas originadas com esta festividade, porém, “devendo a mesma, na medida do possível, se tornar independente financeiramente”<sup>51</sup>, o que pode ser verificado mediante a participação das empresas e grupos acima relacionados.

Importante mencionar que os membros desta comissão deverão prestar contas dos recursos advindos com a festa à tesouraria da municipalidade – e, posteriormente, à Câmara Municipal - até 30 dias após o término dos festejos. Isto não ocorrendo, implicará, de acordo com a mesma lei, “em responsabilidade solidária, civil e penal, de todos os integrantes da Comissão Organizadora”<sup>52</sup>.

Cada uma das equipes participantes recebe um “box”, ou seja, um espaço dentro do Parque de Exposições para assar o boi. Nesse local também recepcionam seus convidados, geralmente autoridades, familiares e funcionários. Os visitantes que chegam de outras cidades e mesmo do exterior, como do Paraguai, do Uruguai e da Argentina, são aguardados nos restaurantes.

A peculiaridade do prato típico “boi assado no rolete” está propagando o nome de Marechal Cândido Rondon para os quatro cantos do país, através de seus assadores. O boi ao longo dos anos cresceu em importância e acabou por “sustentar” a festa, o que pode ser verificado através dos prospectos, que evidenciam o “prato típico” enquanto atrativo principal das comemorações (Anexo 4).

---

<sup>51</sup> SCHERER, Verner; LAMB, Arnold. Instituição da **Lei número 1.308**, de 27 de novembro de 1978 (Institui no município de Marechal Cândido Rondon a festividade denominada “Festa Nacional do Boi no Rolete). p. 2.

<sup>52</sup> Idem, ibidem.

Lendo o histórico da “festa do Boi no rolete”, vê-se que a mesma nasceu de um desafio feito pelo então vereador Ariovaldo Luís Bier, em 1978. Este quis “homenagear a população” e superar a “Festa do Porco Assado no Rolete” que o Município de Toledo, distante cerca de 50 km, fazia desde 1974. Nas palavras do criador do prato típico: “quem não é o maior, tem que ser o melhor!”<sup>53</sup>. Ariovaldo mandou assar um boi no rolete, recheado com um porco inteiro.

A razão de Toledo usar o porco, se relaciona com a economia do Município, uma vez que é um dos maiores produtores, contando, inclusive, com a Frigobrás Sadia, instalada em 1964 e que já em 1980, “tornou-se o maior frigorífico da América Latina”<sup>54</sup>.

Ainda no histórico da “Festa do Boi Assado no Rolete” lê-se:

a instalação desta festa no Município, visa única e exclusivamente a divulgação do nosso Município, não só no cenário do Oeste do Paraná, como em toda a nação. Visto que a cada ano que passa, as festividades do dia 25 de julho vem perdendo o seu brilhantismo, o que contribui para que os munícipes não valorizem o dia do nosso município como merece.

Neste mesmo dia, 25 de julho, acontece o desfile alegórico pelas principais ruas da cidade, com o intuito de resgatar a história da colonização do Município, seu desenvolvimento ao longo dos mais de 40 anos e o “orgulho de ser rondonense”. Podem participar do mesmo, empresas, famílias, escolas, associações e outros interessados, com número de participantes ilimitado, mas de até três carros alegóricos por empresa.

Como a Comissão Central Organizadora dos festejos sorteia prêmios aos participantes do desfile, alguns critérios devem ser seguidos, como apresentação visual, originalidade, criatividade, pontualidade e

---

<sup>53</sup> HISTÓRICO Boi no Rolete. Secretaria da Cultura de Marechal Cândido Rondon, 25 de setembro de 1995.

<sup>54</sup> SCHREINER, Davi Félix. **Cotidiano, trabalho e poder**: a formação de uma cultura do trabalho no Extremo Oeste do Paraná. Cascavel: Edunioeste, 1996. p. 96.

fidelidade ao tema proposto. Importante ressaltar que a prefeitura municipal concede uma ajuda de custo para os grupos envolvidos, que correspondeu, neste último ano, a 300 reais em dinheiro e 15 fichas de almoço para o boi no rolete.

Outro aspecto que diz respeito à festa, é a entrega de títulos de cidadão honorário a pessoas da comunidade ou políticos que, de uma forma ou de outra, contribuíram para o desenvolvimento do Município. A data é oportuna, uma vez que muitas autoridades prestigiam a festa e, nela, contatos podem ser feitos e laços políticos podem ser estreitados.

A “Festa do Boi no Rolete” permite, então, que se utilize este espaço festivo para reforçar determinadas imagens sobre a cidade e as pessoas que nela vivem. Um exemplo disso é a participação dos “políticos”, aqueles que ocupam cargos na esfera executiva, que, ao discursarem, o fazem enaltecendo a boa índole da população local, o fato da população de Marechal Rondon ser trabalhadora e ordeira, fatos que justificam, para eles, o “progresso” do Município.

Corroborando este discurso está a divulgação do nome do “funcionário padrão” de Marechal Cândido Rondon, que recebe neste dia seu prêmio e seu reconhecimento pelos demais membros da comunidade. Assim, utilizam-se fatos e atos para coroar e fundamentar a festa do Município.

Então, de posse destas informações, adentraremos no ambiente da “Festa do Boi” almejando uma etnografia da mesma. Vamos a ela!

Quando o dia 25 de julho chega, prenuncia-se um dia especial para a comunidade de Marechal Cândido Rondon. Neste dia a cidade está de aniversário e festejos estão programados. Muitos foram os preparativos que antecederam este momento e, para isso, toda a população, de uma forma ou de outra, foi envolvida.

Logo nas primeiras horas da manhã percebe-se uma movimentação atípica no centro da cidade. São carros passando, pessoas circulando, objetos sendo transportados de um local para outro. Para os



moradores da cidade a “bagunça” já tem explicação, mas para aqueles que passam dirigindo-se a outros lugares, ou mesmo para os mais “desavisados”, aquilo tudo desperta curiosidade.

Aos poucos o número de pessoas no centro já é grande e com elas chegam carros alegóricos, enfeitados para o desfile que ocorrerá dali a mais algumas horas pelas principais ruas da cidade. Mas, além dos carros, dezenas de pessoas também chegam caracterizadas. É que o desfile, todos os anos, propõe um tema e, a partir dele, são feitos os enfeites e as indumentárias. Os temas sugeridos pretendem resgatar a história do Município ou inseri-lo em questões mundiais, como o terceiro milênio.

Muitos são os grupos que participam, sendo, quase sempre, entidades tradicionais do Município ou mesmo empresas e grupos particulares. Essas equipes recebem uma ajuda da Prefeitura Municipal para decorarem seus carros alegóricos e concorrem a outros prêmios, como forma de incentivo.

A população vai se aproximando das ruas por onde o desfile transcorrerá, procurando o melhor ângulo, a melhor posição para acompanhar o cortejo. A presença de público, ao final, é significativa, uma vez que esse acontecimento anual é aguardado com ansiedade por todos. Famílias inteiras se fazem presentes, algumas trazendo consigo cadeiras de área, lanches (pois saem cedo de casa, às vezes não tendo tomado o café da manhã) e o kit de chimarrão, ou seja, cuia pronta e térmica com água quente. Ficam “mateando” enquanto observam o cenário que em sua frente se descortina...

Esse momento é também propício para que amigos se encontrem, conversem e comentem o que está ocorrendo; que crianças corram de um lado para o outro, pondo os pais em polvorosa; que o centro seja visto pelos moradores dos bairros. Tudo isso acontecendo e o desfile andando...

Também, é a oportunidade dos políticos estarem próximos aos seus eleitores, o que possibilita incontáveis apertos de mãos, sorrisos e conversas informais. Infiltram-se entre os presentes, não sentem

obstáculos para aproximarem-se dos cidadãos rondonenses, que, provavelmente, lhes garantirão mais um período (ou não!) de legislação. Alguns aproveitam para subir ao palanque e discursar, enaltecendo o Município e seus pioneiros e moradores. Aliás, ao longo de todo o dia o comportamento dos mesmos será igual, uma vez que momentos como este, de contato com o público, são raros.

Assim que o desfile termina, por volta do meio dia, a população se dispersa: uns vão para casa, outros se dirigem para o Parque de Exposições Governador Álvaro Dias, onde poderão provar o “prato típico” do Município. O desfile alegórico, então, foi apenas o “aperitivo” para a “festa do boi”, que desde a noite anterior desenrola-se no referido Parque de Exposições.

## 2.1 DOS “BOXES”

De acordo com o regulamento da “festa do boi assado no rolete”, o concurso tem início “na oportunidade das carnes serem expostas ao fogo, no horário que cada equipe julgar conveniente”, mas como são necessárias muitas horas para o cozimento dos animais, a maioria das equipes inicia praticamente no mesmo horário, qual seja, por volta das 20:30 horas.

Já no local da festa do Município, o Parque de Exposições, o congestionamento de carros e de pessoas é grande, mesmo porque se estima que mais de 100 mil transeuntes circularão pelo local durante os dias de festa. Logo na entrada, observa-se, pelas placas dos carros, que muitos vieram de longe, das mais variadas regiões do Brasil e mesmo do exterior.

Adentrando o “espaço festivo”, somos envolvidos por sons, cheiros e visões das mais variadas. Precisamos estar preparados para os empurrões, as “pisadas de pé”, as filas, a falta de conforto e a demora no

atendimento, situações típicas de grandes festas. Mas, também, devemos estar em busca do novo, pois se pode provar pratos e adquirir objetos que somente nestes momentos estão disponíveis.

Foto 1 - O "bosque", local onde estão localizados os "boxes"



Fonte: Arquivo Particular Cláides Rejane Schneider.

Percorrendo o Parque de Exposições, vemos que grande parte dele está tomado pelos "boxes" das equipes assadoras de bois. Inclusive, a área em que estão instaladas as equipes é muito arborizada, por isso chamada pelos rondonenses de "bosque". Cada uma delas tem um espaço delimitado para receber seus convidados, sendo que este limite, de uma para outra, é demarcado por cercas de madeira ou por largas fitas de plástico. No entanto, essa delimitação de espaços é praticamente inexistente, uma vez que todos podem se comunicar como se fossem de uma só equipe.

**Foto 2 – Sociabilidades**



Devido ao pouco espaço entre uma equipe e outra, os convidados aproximam-se, dando a impressão de formarem um só grupo.

Fonte: Arquivo Particular Claídes Rejane Schneider.

Em alguns “boxes”, aqueles mais antigos, os grupos dispõem de mesas de concreto, que são compridas, e bancos, também de concreto, mas sem encosto, para acomodarem seus comensais. Os demais “boxes” providenciam mesas e bancos de madeira, que podem ser retirados do local após os festejos.

Todas as equipes ajeitam seus “boxes” da maneira que melhor lhes aprouver, porém, desejando receber uma premiação por apresentação do box, categoria que, como foi dito, faz parte do concurso para escolha do “melhor boi assado no rolete”. A premiação para esta categoria, a de apresentação, no ano de 2001, foi a seguinte: primeiro lugar – 1 boi de 150 kg e troféu; segundo lugar – 60 litros de chopp e troféu; terceiro lugar – 30 litros de chopp e troféu; sendo que todas as equipes participantes receberam lembranças pela participação (Ver Anexo 3).



Algumas equipes providenciam toalhas de mesa, almofadas e toldo (importante, pois não há local coberto nestes "boxes"), para garantir a comodidade de seus convidados. Outras equipes vão além, contratando até banda de música.

Praticamente todas as equipes participantes da festa "fazem bois" para convidados, destinando poucas fichas para turistas. Desta forma, elas já antevêm quantos consumirão os bois assados, de maneira a também providenciarem a bebida e os acompanhamentos, como saladas (principalmente, de batatas, alface, tomate e repolho), cuca (bolo alemão) e pão. Algumas equipes chegam a oferecer aperitivos, outros tipos de carne - mas feitas em churrasqueiras portáteis - e frutas.

Quando uma determinada equipe opta por servir "boi no rolete" apenas para convidados, precisa, no ato da inscrição, perante a Comissão Central Organizadora, registrar esta intenção. Porém, isso não impedirá que destinem a esta mesma comissão o valor de R\$ 1,00 por ficha distribuída, já que tal procedimento é também adotado pelas equipes que comercializam suas fichas.

O tratamento oferecido para os convidados só é possível mediante o apoio de patrocinadores. Na verdade, um grupo de assadores acaba por ser convidado por determinada equipe que está inscrita como mantenedora de um espaço na festa do Município, não sendo eles os responsáveis pelas mesmas. Sua tarefa é a de assar bois, almejando uma classificação no concurso para propagar o nome da equipe e de seus patrocinadores.

Justifica-se o investimento feito, na medida em que os convidados, em sua maioria vindos de fora, devem levar a melhor impressão de quem os convidou. Isso fortalecerá os laços comerciais e criará laços pessoais entre as partes. Sem contar o respaldo adquirido pelas equipes quando determinada autoridade aceita adentrar em determinado "box" para provar um pedaço de boi no rolete ou um copo de cerveja. Essa equipe, aos olhos dos convidados e dos rondonenses, demonstra estar em elevado

grau de consideração perante esta autoridade.

Assim, vários participantes da “festa do boi assado no rolete” o fazem não apenas em busca do prêmio do melhor aroma, paladar e cozimento (no ano de 2001, os prêmios para esta categoria foram os seguintes: campeão – 1 boi de 200 kg e troféu; segundo lugar – 100 litros de chopp e troféu; terceiro lugar – 50 litros de chopp e troféu; sendo que os demais participantes receberam lembranças de participação) (Ver Anexo 3) ou de decoração do “box”, mas também para a divulgação de empresas e produtos. Os produtos, de acordo com o regulamento, não podem ser expostos pelas empresas participantes, mas, representados quando da identificação dos “boxes” - por meio de cartazes, faixas ou pinturas na estrutura dos “boxes”.

Foto 3 - Equipe patrocinada pelo Supermercado Brandalize.



A festa possibilita a divulgação deste estabelecimento para toda a comunidade presente ao evento.

Fonte:Arquivo Particular Claídes Rejane Schneider.

A equipe que acompanhamos, por exemplo, foi patrocinada por um dono de supermercado que convidou aproximadamente 300 pessoas para degustarem o boi por ele oferecido. Estes convidados eram familiares, fornecedores, políticos, amigos e alguns funcionários. Como disse "Márcio", integrante da equipe de Jair, um dos "assadores de bois": "Mas nós não entramos mais prá ganhar. Entramo mais pra participar, prá divulgar a empresa do Beto, né? Ele tem o supermercado, é o novo aqui de Rondon, também prá isso".

Na entrada de cada "box" os convidados são recepcionados. Eles têm seus nomes confirmados na listagem que as equipes possuem e, a seguir, são encaminhados para "dentro" do "box". Muitas são as equipes que distribuem brindes, como bonés e broches, que, além de funcionarem como identificador de qual equipe pertencem, facilitando as entradas e saídas, ainda divulga o nome da empresa aos que estão no local dos festejos. Assim acomodados, aguardam o momento em que a carne será servida.

## 2.2 DA ABERTURA DAS CÚPULAS

Os animais ficam assando, fechados em suas cúpulas, até o momento em que chega a comissão - composta por 3 membros - designada pelos organizadores para a retirada das amostras para o concurso, por volta das 11:00 horas. Até lá os assadores ficam à disposição dos visitantes, que, curiosos, não abandonam o local. Os assadores permitem que os visitantes vejam, pelo visor da cúpula, os bois assando, mas o local fica interditado minutos antes dos fiscais chegarem, para facilitar a retirada da carne e para que a equipe não perca pontos, uma vez que o regulamento deixa claro que "deverão permanecer no box exclusivamente os integrantes da equipe ou representante, sob pena de perda de pontos em ambas as categorias".

Além disso, o “box” precisa estar em ordem quando da chegada dos julgadores da ornamentação, outra das categorias avaliadas, pois higiene e limpeza são aspectos observados pelos mesmos.

Os visitantes, principalmente os turistas, espantam-se com o “espetáculo de bois sendo assados inteiros”, e essas reações acabam por divertir também os assadores. Parte do cansaço pela noite em claro é dissipado diante das expressões e olhares dos turistas, que “bombardeiam” os mesmos de perguntas e fotografam todos os detalhes. Estas fotos “viajam” para longe, levando imagens e fatos importantes da história do Município de Marechal Cândido Rondon.

Quando os responsáveis pelo recolhimento das amostras chegam, trazem consigo embalagens de isopor, lugar onde as mesmas serão armazenadas.

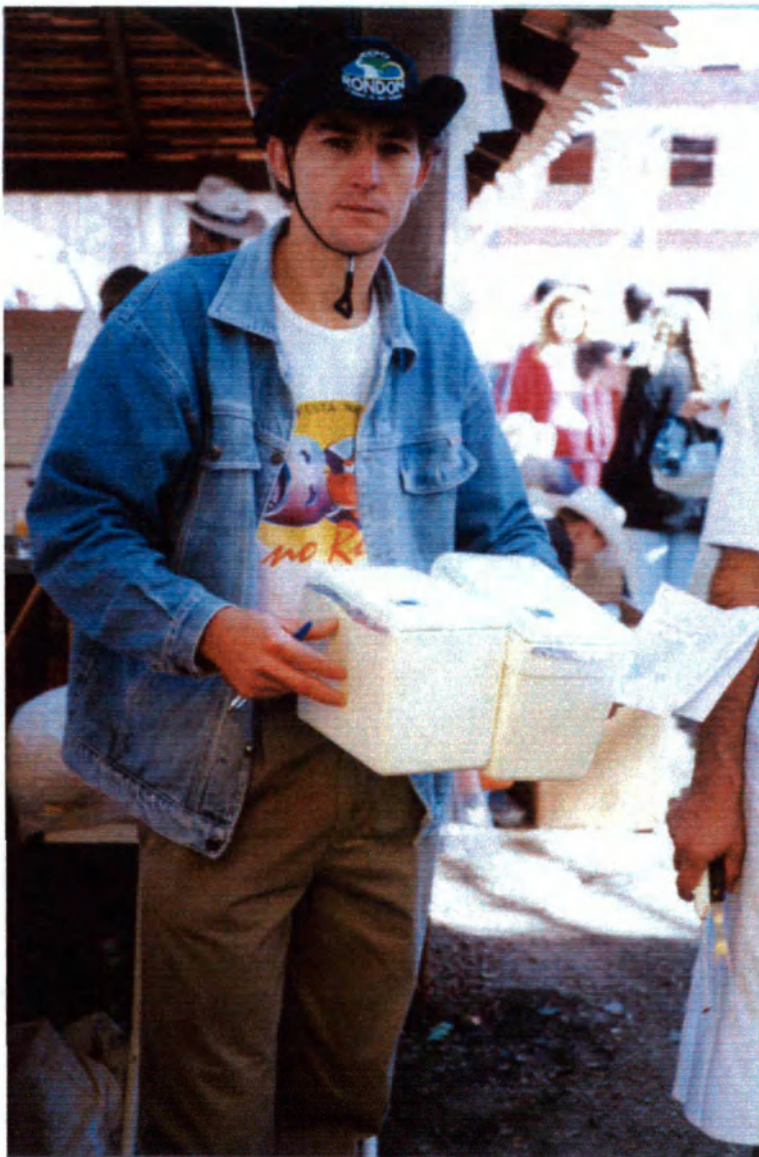
O momento em que a cúpula é aberta causa uma agitação perante os presentes, afinal, estão vendo, finalmente, todo o animal. A mesma agitação contagia os assadores, porque também estavam no aguardo do resultado de quase 24 horas de trabalho.

As amostras são retiradas “da parte profunda do traseiro do animal”, com faca especial trazida por eles. Assim que são colocadas nas caixas, elas são encaminhadas para os degustadores, que, numa sala especial, procederão à prova das mesmas. O assador Antônio nos explica esse procedimento:

É jogado, tem uma caixa que nem o assador sabe, nem o que está provando, porque esse número sai no computador, é jogado uma planilha na mesa e por animal de bosque tirado tem uma caixa. Box tal tem uma caixa, tem um número embaixo, mas quem está indo tira não sabe. Aí ele põe um outro número por cima, que ele coloca. Número tal e esse vai prá planilha. Chego, chego box tal, tal, do box 14 vira número tal número, box 1 vira 7, de repente vai prá planilha é jogado no computador e é feito a soma.



**Foto 4 - Um dos integrantes responsáveis pela coleta das amostras.**



As mesmas são armazenadas em embalagens de isopor e encaminhadas para a degustação.  
Fonte: Arquivo Particular Claídes Rejane Schneider.

Esta planilha é o único papel que os degustadores recebem assim que as amostras chegam. Eles provam, cada um, uma média de 10 pedaços de boi assado, bebendo água entre cada um deles para evitar a permanência do sabor. Por eliminação chega-se aos 6 melhores, sendo estes provados por todos e, posteriormente, classificados de 1 à 6. O resultado é dado a conhecer no final da tarde quando os prêmios são

entregues.

A cúpula aberta propicia nova sessão de “flashes”, pois o animal desponta em toda sua dimensão: inteiro e totalmente assado, ou seja, o que parecia impossível para muitos aconteceu: o boi assado no rolete é possível de ser feito e mais, pode ser consumido!

### 2.3 DO MOMENTO DE SERVIR

O momento de servir aos convidados presentes é de muito trabalho para os assadores e também de expectativa quanto ao sabor do boi assado. Rapidamente o boi é colocado em cima da grelha, contando para isso com a ajuda de muitos braços, pois, ainda que o animal tenha perdido parte de seu líquido, ele continua pesado. Já na grelha, é trinchado pelos chefes das equipes, uma vez que consideram essa tarefa importante, por fazerem-na de forma a servir primeiramente as partes mais assadas enquanto as demais continuam agindo sob a ação do calor das brasas.

Acompanhar esse trincar foi no mínimo curioso. Os assadores estavam praticamente deitados sobre os animais, já que, pelo tamanho, sua lida é dificultada. Agiam com precisão, “correndo” com a faca e o garfo de um canto a outro do animal.

Pedaços generosos eram retirados e colocados em uma mesa próxima, onde os demais assadores da equipe cortavam esses pedaços em partes menores. O cortar em pequenas partes facilitava o apanhar dos comensais, mesmo porque não havia necessidade de pegarem grandes pedaços, já que poderiam se servir à vontade.

Foto 5 - "Assadores de bois" trinchando o animal.



Fonte: Arquivo Particular Claídes Rejane Schneider.

Enquanto os assadores chefes trinchavam os animais e os outros picavam a carne sobre a mesa, os convidados formavam fila para servirem-se, à maneira americana. Muitos sobrecarregavam seus pratos, comendo tudo, primeiramente, "com os olhos". Outros beliscavam, ainda na fila, as iguarias escolhidas. A fome de boi no rolete, pareceu-me, era grande...

A maioria das equipes encarregou-se dos talheres, mas outras solicitaram que seus convidados as trouxessem, uma vez que não haveria para todos. Assim, podia-se ver pessoas comendo com pratos de plástico, pratos de porcelana ou pratos de vidro. Alguns faziam uso de garfos e facas de plástico, outros de metal. Ainda alguns dispunham somente de garfos e outros, apesar de munidos dos apetrechos necessários, não se constrangiam em usar as mãos. As convenções deram lugar ao prazer de saborear um "belo" pedaço de carne, com seus devidos acompanhamentos, é claro!



Foto 6 - Assadores esmiuçando as partes trinchadas pelo chefe da equipe.



Fonte: Arquivo Particular Cláides Rejane Schneider.

Assim que eram servidos, os comensais voltavam para as mesas, onde outros membros da família ou amigos reservavam os lugares. Nestas ocasiões, procede-se desta forma, pelo fato de estarem mais pessoas ali do que a quantidade de mesas e bancos. No entanto, após ofertarem “boi no rolete” aos convidados e após estes estarem acomodados, funcionários se encarregavam de oferecer nova porção àqueles que assim o desejavam, de forma que estes não precisassem enfrentar fila ou

abandonarem suas acomodações.

Enquanto desenrolava-se a degustação do “prato típico”, os convidados presentes conversavam entre si, “negligenciando” as diferenças. Como já mencionamos anteriormente, o ambiente transforma-se num grande refeitório, favorecendo contatos, que podem ser efêmeros ou não, dependendo da situação. Porém, mesmo que vínculos maiores não se estabeleçam, naquele momento os visitantes “se procuram pelo olhar”, analisam-se, tentando captar este “outrém”.

Ainda podemos, no decorrer da refeição, ouvir grupos tocando músicas conhecidas do público presente, aquelas tocadas nas rádios, classificadas como pop, e outras que fazem parte da tradição alemã, como as “bandinhas”. Alguns, mesmo tendo concluído o almoço, permanecem sentados, bebendo o chopp ofertado pelos patrocinadores, conversando e “curtindo o som” até o final da tarde, quando rumam para suas residências, muitas vezes, “a passos incertos”.

Foto 7 - Grupo de garis observando, de longe, a consumação do “boi assado no rolete”.



Fonte: Arquivo Particular Claídes Rejane Schneider.

Na festa de 2001, pudemos testemunhar fatos interessantes, como a de um grupo de garis sentados em degraus a alguns metros do local onde estão localizados os "boxes", comendo seu almoço armazenado em marmitas, tendo à sua frente uma "multidão" de visitantes degustando o "prato típico". Dois cardápios bem diferentes, duas impressões sobre uma mesma festa... Serão eles os responsáveis por limpar os "boxes" após os festejos, tendo de levar para fora do parque de exposições as carcaças dos animais assados...

Enquanto os convidados são recepcionados nos "boxes" por funcionários que lhes ofertam brindes e aperitivos, os turistas que chegam ao parque de exposições sem possuírem fichas, necessitam dirigir-se aos restaurantes. Ali enfrentam longas filas até degustarem o "boi no rolete", uma vez que esses restaurantes estão em locais cobertos e, portanto, com condições de atenderem apenas a uma certa quantidade de convivas de cada vez.

Pudemos observar que nas portas destes restaurantes, ao meio-dia, forma-se um certo tumulto, já que os turistas permanecem em pé, sob sol ou chuva, aguardando a saída dos que estão almoçando, porém, sem terem noção do quanto deverão aguardar, já que isso dependerá do tempo que cada pessoa gastará para almoçar.

Ao contrário do que acontece nos "boxes", onde as pessoas, em sua maioria, permanecem para prosseguir "festando", nos restaurantes ocorre uma certa pressão para que se coma rápido, justamente para evitar que os demais turistas fiquem aguardando por muito tempo do lado de fora. Muitos, contudo, acabam desistindo e dirigindo-se aos restaurantes do centro da cidade.

Além dos "boxes" e dos restaurantes, outra opção para os visitantes são os lanches ofertados por grande número de ambulantes. Estes estão concentrados em um determinado local do parque de exposições, a exemplo do que acontece com os "boxes" e com os



restaurantes, para facilitar o deslocamento e a escolha dos comensais. Ali se pode consumir lanches “substanciosos” por baixos preços, como cachorro quente, x-salada, espetinhos de carne, crepes e galletos, não só ao meio-dia, mas ao longo de toda a festa.

Foto 8 - Área onde estão concentrados os ambulantes que oferecem lanches à comunidade.



Fonte: Arquivo Particular Claídes Rejane Schneider.

Pela tarde a festa já caminha para o fim, o que impõem um ritmo mais tranqüilo às comemorações. Os visitantes percorrem o parque de exposições a passos lentos, perfazendo o mesmo trajeto inúmeras vezes. Parecem não se importar em fazê-lo, estando mais interessados em observar o público presente. Muitos aproveitam para brincar no parque de diversões, em grande parte famílias com filhos pequenos. Ainda, grupos de amigos escolhem algum “canto” do parque para acomodarem-se, beberem e conversarem, grupos quase sempre constituídos por jovens. Não raro, pessoas que a muito não se viam encontrarem-se em meio ao

público presente na “festa do Município”. Então, entre abraços e beijos, novos grupos se formam, para mais “papo” e mais cerveja.

Aos poucos, novo movimento ocorre, porém agora para desmontar a festa. As equipes depositam os ossos dos animais próximo aos fornos para que mais tarde sejam retirados pelos garis; os equipamentos utilizados pelos assadores são desmontados e colocados nos veículos; a louça é lavada e guardada e o restante da comida (caso sobre!) é armazenada para ser doada ao Centro Social Urbano ou ao asilo do Município. Aguarda-se, desde já, que julho chegue novamente e com ele a “festa do Município”.



## **CAPÍTULO 3**

### **"...A CAMINHADA DO BOI NO ROLETE": A FESTA DO BOI ASSADO NO ROLETE NA VOZ DOS ASSADORES**

Ao procedermos à análise das entrevistas com os "assadores de bois", verificamos que questões semelhantes foram abordadas pelos mesmos, questões como a origem da "festa do boi no rolete", as modificações nos materiais e nos temperos nestes anos de festividade e a degustação dos animais. A partir desse fato, resolvemos organizá-las em sub-capítulos de forma a serem melhor exploradas.

#### **3.1 A ORIGEM DA "FESTA DO BOI ASSADO NO ROLETE"**

Ao longo das dezessete entrevistas feitas com "assadores de bois", o tema da origem desta festa esteve sempre presente. Todos eles apresentaram a mesma versão para este surgimento, qual seja, que o então vereador Ariovaldo Luís Bier, querendo rivalizar com o Município próximo, Toledo, resolveu lançar este desafio de assar um boi inteiro. Esta versão, inclusive, já foi por nós colocada no capítulo anterior, e que consta também no histórico da "Festa do Boi Assado no Rolete".

Este consenso com relação à origem da mesma nos faz conjecturar que, de tão atípica, passou a povoar o imaginário local. É como se fosse interessante para a continuação dos festejos, para aumentar a sua importância dentro do calendário de festas da municipalidade, que ela seja assim encarada. Quando inqueridos deram, rapidamente, estas versões para o início:

*Que essa história, na verdade, começo com o tal porco no rolete (...) foi o Gentil Viviam (...) ele que trouxe a história do porco no rolete pro Paraná (...) e, então, como ele fixo residência em Toledo, aí ele começo de fazer o tal porco no rolete. E ele convidou amigos dele daqui de Rondon (...) o Ariovaldo Bier (...) ele convidou esse pessoal pra í pra Toledo conhece o porco no rolete. Aí o Ariovaldo foi pra Toledo e lançou um desafio...dizendo que ele faria um boi inteiro e colocava o porco dentro do boi...assado. Aí foi um desafio dele, aí surgiu a história do boi no rolete<sup>55</sup>.*

*A história do, do boi no rolete ...na verdade começou quando Toledo começou o porco no rolete e como o nosso povo aqui de Marechal Cândido Rondon, na sua maioria o alemão, como dizem, né? E o alemão teimoso viu (...) o pessoal de Toledo assar o porco, aí os alemão aqui teimosos acharam que dava pra assar o boi e não deu outra (...) surgiu na época o idealizador aqui da festa nacional do boi no rolete, que juntou a turma aqui e foi feito um boi (...) com a evolução dos anos, hoje tá aí o nosso boi no rolete<sup>56</sup>.*

*"Essa festa começou por causa de uma bravata (...) O boi foi inventado numa mesa de, de amigos, e alguém falou: 'se Toledo consegue fazer porco no rolete, nós vamos fazer boi'. Mais uma brincadeira e dali surgiu isso"<sup>57</sup>.*

*"Essa história começo...através dum pessoal que ando assando carnero, outros começo com porco, então inventamos o boi também"<sup>58</sup>.*

*O boi no rolete surgiu é (...) numa brincadeira do então vereador Ariovaldo Luís Bier, na cidade de Toledo, numa das festas do porco no rolete. E o pessoal de Toledo, os italianos, começaram a gozár o Ariovaldo que os alemães não saberiam fazer nada. E o Ariovaldo numa provocação falou: 'olha, sábado que vem tem um boi recheado com um porco'<sup>59</sup>.*

---

<sup>55</sup> VALDIR. Entrevista concedida a Cláides Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 13 dez. 2001.

<sup>56</sup> JAIR. Entrevista concedida a Cláides Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 24 jul. 2000.

<sup>57</sup> PAULO. Entrevista concedida a Cláides Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 11 jan. 2002.

<sup>58</sup> BRUNO. Entrevista concedida a Cláides Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 21 dez. 2001.

<sup>59</sup> ANTÔNIO. Entrevista concedida a Cláides Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 19 abr. 2001.

Chega-se, então, a uma primeira conclusão de que a “festa nacional do boi no rolete” de Marechal Cândido Rondon, foi inventada para superar a outra festa, aquela que o Município de Toledo sediava, qual seja, “a Festa do Porco Assado no Rolete”. Nestes depoimentos não há menção de que ela foi pensada para homenagear a população, nem que o “prato típico” foi instituído para abrilhantar ainda mais a festa, como o diz o histórico da festividade. O que realmente se propagou, é essa idéia da rivalidade entre Municípios, da disputa entre italianos e alemães, e o fato de que se pretendia algo maior, um animal maior que o porco, usado pelo Município de Toledo.

O “boi assado no rolete” foi oferecido pela primeira vez em Novo Horizonte, distrito de Marechal Cândido Rondon, que na época era sede do Governo Municipal na interiorização administrativa. Nesta ocasião, o boi foi preparado, como disseram, recheado com um porco, mas não ficou satisfatório. É unânime o fato de que o mesmo estava praticamente intragável, sendo que algumas partes encontravam-se cruas. O assador Alberto nos relatou que *“os primeiros não era bom. Nem eu queria come”*. Até mesmo os visitantes afirmavam que *“Ah! Eu não quero mais boi no rolete!”*. Chegou-se a pensar que depois de duas ou três festas, ela cairia no esquecimento.

O resultado desta primeira tentativa é compreensível, afinal os assadores não estavam ainda familiarizados com as técnicas necessárias para preparar o boi. Estas técnicas, por sua vez, foram sendo adquiridas gradualmente, de ano pra ano, através de experiências feitas por assadores em suas casas, e por intermédio da própria prática, ou seja, quanto mais vezes faziam o boi, mais aprendiam. Tanto é que ainda hoje eles afirmam que não aprenderam tudo, mas que inovações são introduzidas todos os anos.

Após arrolarmos as justificativas dadas pelos depoentes acerca da adoção deste animal para a festa do Município, torna-se necessário acrescentar que a criação de gado de corte nesta referida localidade é

praticada, mas não de forma a propiciar a constituição de um prato típico a partir dos mesmos, o que, por exemplo, ocorre em Toledo. Como os próprios entrevistados mencionaram:

*"Que a nossa região aqui é uma região leiteira. Existe pouco gado branco (...) que é o nelore"<sup>60</sup>.*

*Geralmente a gente pega de fora. É que o animal que a gente faz é difícil encontra. A nossa média de boi, de peso de animal, de carne depois do sacrifício, é sacrificado o animal, daí você tem que ter na média 300 kg de carne. E esse, um animal desse só se encontra aí na região de Guaíra, Mato Grosso<sup>61</sup>.*

*"Aqui na nossa região de novo é o boi pequeno ou mata vaca ou...porque não é assim um povo criado pra desenvolver gado de corte. Aqui é mais leite"<sup>62</sup>.*

*"Porque nós não temos (..) .nós não temos tradição nenhuma em gado aqui, na nossa região (...) Toledo tem a, 100% de motivo pra fazer o porco. É, a tradição, nossa, nós também teríamos da mesma forma, mas o boi não, foi a partir de uma bravata...e está aí agora e pego"<sup>63</sup>.*

Portanto, a partir do que expomos acima, podemos dizer que a origem da festa, esta versão conhecida de todos, ou quase todos, é a mais "apta" para ser difundida, porque seu conteúdo cômico é de fácil assimilação pela população. Porém, quando os próprios assadores analisam de forma mais atenciosa esta questão, verificam que o boi realmente não é o "animal símbolo" deste Município. O mesmo poderia ter lançado mão de outros produtos locais, como mandioca, milho ou soja para representarem a cidade.

---

<sup>60</sup> BRUNO, op. cit.

<sup>61</sup> IVO. Entrevista concedida a Cláides Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 21 dez. 2001.

<sup>62</sup> IVAN. Entrevista concedida a Cláides Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 08 jun. 2001.

<sup>63</sup> PAULO, op. cit.

No entanto, também temos ciência que as “festas típicas”, com seus respectivos pratos, estão engajadas dentro de uma economia global que prima pelo novo, pelo diferente, pelo exótico. As pessoas, estimuladas por esta mentalidade mundializada, buscam nos outros locais aquilo que não encontram em suas cidades. Daí o desejo destes Municípios, como Marechal Cândido Rondon, em abocanhar uma parcela desses turistas, que representarão dividendos para os cofres públicos e particulares. Destacaremos, a seguir, um depoimento que elucida o que colocamos acima:

*Ela se tornou hoje uma festa pro povo de Marechal Cândido Rondon ganha dinheiro. Sabe, as nossas festas hoje foram criadas pra nossa população ganha dinheiro. A tradição do boi hoje é fantástica (...) Hoje, é uma festa linda que traz uma quantidade muito grande de gente de fora e hoje o comerciante explora, a prefeitura, a associação comercial, CDL (Clube dos Dirigentes Lojistas) que exploram a festa do Município. E hoje ela dá retorno para Marechal Rondon<sup>64</sup>.*

Relacionemos esta colocação com o que vemos no histórico da festa: se o vereador Ariovaldo Luís Bier pensava “em homenagear a população”, o fez, assim podemos pensar, mas, apenas para possibilitar aos munícipes ganhos extras, e não para homenageá-los realmente; se o vereador pensou “única e exclusivamente na divulgação do Município, não só no cenário do Estado do Paraná, como em toda a nação”, o conseguiu, exemplo disso é o depoimento de Antônio; se o vereador pensou em “introduzir em nosso Município uma nova atração, proporcionando algo atrativo, não só em Marechal Cândido Rondon e região, mas também, para todo o Brasil”, ele também foi vitorioso, pois o número de visitantes anuais corrobora essa previsão (mais de 120.000 pessoas).

Este depoente vai ainda mais longe na sua análise da festa. Afirma o seguinte:

---

<sup>64</sup> ANTÔNIO, op. cit.

*Então falta hoje equipes que façam o boi no rolete pra ser vendido, pra ser servido pra almoços pra turistas. E isso está faltando em Marechal Rondon. E essa idéia o nosso pessoal vai ter que readquirir, aonde nós já começamos o ano passado a implantar essa idéia nos assadores de boi, nas equipes que existem, que esse prato, esse dia não é pro povo de Marechal Rondon, nós temos que tirar isso da cabeça (...) Que é pro povo de fora vir comer. Esse dia, nós podemos fazer outro dia pro povo de Marechal Rondon, mas esse dia específico tem que ser pro turista. Pro turista leva uma boa impressão de Marechal Rondon<sup>65</sup>.*

Antônio participou por 7 anos da organização dos festejos do Município, aproveitando-se desse fato para, como ele mesmo disse, incutir nos assadores a grande potencialidade econômica que se transformara a "Festa do Boi Assado no Rolete". Eles, enquanto "rondonenses", teriam outras oportunidades para provar o "prato típico", já que o mesmo é também servido em outras ocasiões, principalmente em datas e eventos especiais, que, mais uma vez, possam projetar o Município para além da região oeste do Paraná.

É provável que essa idéia mercadológica esteja atingindo a população como um todo, pois é grande a procura por espaços no parque de exposições para serem utilizados para a venda de lanches (cachorro quente, churros, algodão doce, sorvete, pipoca, x-saladas, etc), artesanato e "bugigangas" variadas. Esses espaços são reservados com antecedência, pois o parque de exposições já não comporta mais um acréscimo de camelôs e ambulantes. Muitos desses, inclusive, acabam não tendo lucros ao final da festa, pois o aluguel é caro e, devido à concorrência, não vendem grande parte da mercadoria.

### 3.2 A "FESTA DO BOI" NOS SEUS PRIMEIROS ANOS

A "Festa do Boi Assado no Rolete" passou, desde a primeira vez que foi feita no distrito de Novo Horizonte, passando pelo pavilhão da

---

<sup>65</sup> Idem.

Igreja Católica - já aqui na sede do Município - até chegar ao Parque de Exposições Governador Álvaro Dias, onde ainda é feita, por muitas alterações. E estas foram sendo realizadas pelos próprios assadores e pela Prefeitura Municipal, principalmente após constatarem que a mesma estava “caindo no gosto rondonense”. Como já mencionamos em outra oportunidade, pensou-se, no início, que a festa não passaria dos primeiros anos, uma vez que o “boi no rolete” necessitava de melhoramentos na forma de prepará-lo, principalmente no que concernia ao melhor emprego dos temperos e na aplicação por igual dos ingredientes nos animais.

Logo que a “festa do boi” passou a ser feita no Parque de Exposições Governador Álvaro Dias, introduziu-se o sistema de colocar as equipes que assavam uma ao lado da outra, em um “barracão cumprido” e aberto. Ali também estavam as cúpulas (tampão que recobre os bois quando estão sendo assados), dispostas lado a lado. Esse local dificultava o lidar com os bois, principalmente no mês de julho quando é inverno. Os assadores ficavam, então, por horas, expostos ao frio e ao vento, e, algumas vezes, à chuva. Esse sistema foi possível pelo fato de poucas equipes estarem participando. Assim que mais interessados surgiram foi preciso introduzir modificações.

Aqueles que queriam degustar o “boi no rolete” deveriam se dirigir até a organização para adquirirem uma ficha. Essa ficha dava direito a uma porção generosa de carne (boi no rolete) e a acompanhamentos, como saladas e pão. Não havia escolha por animal ou por equipe, sendo que as porções eram retiradas pela organização de forma aleatória.

Após receberem a sua porção, os comensais rumavam em busca de um local para sentarem-se e almoçarem de forma mais cômoda. Às vezes, ficavam nessa busca por longos minutos, justamente por não haver uma delimitação de espaços no parque de exposições. Enquanto percorriam o local da festa para acomodarem-se, o que estava no prato esfriava, ainda mais rapidamente por ser um mês frio. Quando, finalmente, encontravam uma mesa e um banco vagos, o sabor do “prato

típico” já estava comprometido, pois é unânime entre os assadores que boi no rolete frio não é saboroso. O depoente Paulo comenta que

*... era cortada uma porção inteira prá essa ficha e como mês de julho, época da festa, é inverno, frio, o homem, a pessoa saía com uma, uma porção de carne deste tamanho no prato, até que ele achava lugar prá se servi, prá senta, porque na época não tinha a mesa, a carne estava fria e a carne de boi no rolete fria é...não é boa<sup>66</sup>.*

A partir de todos estes problemas, pensou-se em se alterar o sistema que estava até então em vigor. Houve, como os depoentes colocam, um aprimoramento, um aperfeiçoamento da “festa do boi assado no rolete”. Separou-se as equipes, onde cada uma poderia, dali em diante, dispor de um “box”, de um espaço específico dentro do parque de exposições, para assar o boi no rolete. A Prefeitura Municipal ficaria encarregada de montar o “esqueleto” do “box”, ou seja, daria apenas a cobertura, a armação de tijolos do forno e uma pia para as equipes, o restante seria responsabilidade de cada grupo.

Fazia parte do “box” de cada equipe uma quantidade de mesas e bancos de concreto, justamente para acomodar melhor os participantes do evento. Com isso, as cúpulas também foram separadas e houve um distanciamento entre os assadores, no sentido de que não estariam mais tão próximos ao longo de todo o processo de “assamento” dos bois. Comentou-se, a partir disso, que até mesmo a proposta da festa passou por modificações, uma vez que agora os assadores estariam mais preocupados com o seu animal e não com o do companheiro ao lado.

O que se observa hoje é que o parque está tomado por equipes e que o espaço já é insuficiente para acomodar a todos. Devido ao reduzido espaço, inclusive, a organização só pode aceitar uma nova equipe de assadores por ano, o que acarreta insatisfações, já que são várias as que estão na lista de espera aguardando para serem chamadas. A Prefeitura

---

<sup>66</sup> PAULO, op. cit.



Municipal analisa possibilidades de ampliar o local da festividade, mas esbarra em alguns problemas como o valor cobrado pelos terrenos próximos ao parque de exposições. Pensou-se até em colocar um segundo piso nos “boxes” já existentes, mas a idéia foi logo descartada, pelo fato dos “boxes” não comportarem tal estrutura.

### 3.3 DOS ASSADORES E DA PROFISSÃO DE “ASSAR BOIS”

Os “assadores de boi no rolete” de Marechal Cândido Rondon, na sua grande maioria, vieram para este Município procedentes da região sul do país, principalmente de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul. Alguns, inclusive, são pioneiros da cidade, uma vez que aqui chegaram na década de 1950, quando o Município estava se constituindo. Estes puderam acompanhar todo o desenvolvimento da Festa do Município, da sua introdução até os dias de hoje, o que nos possibilitou uma gama ainda maior de informações.

Ao contrário do que havíamos imaginado quando do início da pesquisa, poucos são os assadores que trabalham com carnes fora da Festa do Município. Estes “profissionais do boi”, como disse um dos entrevistados, tem como ocupação, como meio de vida, profissões das mais variadas: são empresários, agricultores, ecônomos, autônomos, funcionários públicos, comerciantes, gerentes de banco, funcionários do comércio, mecânicos, etc., que participam, ou participaram (dois dos entrevistados estão aposentados) do “assar bois” movidos pelo gosto em mexer com carnes, pelo desejo de conhecer lugares novos, pela vontade de fazer novos amigos, para “fugirem” do estresse e para obterem ganhos extras. Importante ressaltar que esta questão dos lucros advindos com a atividade é o que menos foi considerado por eles, ou seja, das razões que os levaram a entrar nessa atividade, a questão financeira foi a que menos pesou. Destaquemos alguns dos depoimentos que ilustram esta

informação:

*"Mas eu, no caso, não, eu só faço por amor a camisa mesmo"*<sup>67</sup>.

*"E a gente faz isso porque gosta, senão a gente nem ia se mete nisso. Eu gosto de mexe com carne (...) Ah! Se não fosse o boi, o que que eu conhecia do Brasil? Assim eu conheço todo o Brasil...ganhando dinheiro e vendo o Brasil intero"*<sup>68</sup>.

*"Mexe com boi, no caso, faze o tempero, tempera, assa, servi, eu gosto. Gosto muito"*<sup>69</sup>.

*"Prá faze boi no rolete a pessoa, o cara não é dize: ah! Eu vo faze um boi! Não é assim, não é fácil. O cara tem que sabe, gosta, ter amor porque senão...não faz"*<sup>70</sup>.

*Eu sempre gostei de...faze (...) É a melhor maneira de se conhecer, fazer um monte de amizades e ganhar um dinheiro(...) A gente faz porque gosta. O boi é muito trabalhoso, mas a gente gosta, a gente aprende a gostar de faze isso. E estamos na vida por causa disso. Viajamos por causa disso, por gostar de fazer amigos e sempre sobra alguma coisa prá casa"*<sup>71</sup>.

*"Prá você se sujeita passa uma noite inteira em claro, o serviço de preparação, você praticamente fica 2 dias sem dormir, a pessoa tem que gosta. E se gosta é esse o resultado, fica um almoço gostoso e a nossa festa, todo ano, dá mais gente, né?"*<sup>72</sup>.

---

<sup>67</sup> VALDIR, op. cit.

<sup>68</sup> RENATO. Entrevista concedida a Cláides Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 15 dez. 2001.

<sup>69</sup> PEDRO. Entrevista concedida a Cláides Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 22 dez. 2001.

<sup>70</sup> IVO, op. cit.

<sup>71</sup> ANTÔNIO, op. cit.

<sup>72</sup> JAIR, op. cit.

*"Mas a gente faz isso por hobby. Por uma brincadeira. E o bom é ganhar dinheiro se divertindo"*<sup>73</sup>.

*"Eu só faço por prazer"*<sup>74</sup>.

*"É um dos hobbies que eu tenho, entre vários, é o de fazer boi no rolete"*<sup>75</sup>.

Apesar da questão financeira não figurar entre os principais motivos que levam estes homens a assar bois, ela não deve, de forma alguma, ser subestimada. Como mencionamos em outra oportunidade, esta festa está possibilitando que assadores façam este "prato típico" em outras regiões do Brasil e até fora do país. São equipes à parte daquelas que assam tradicionalmente bois nas festas do Município, ou seja, elas participam da referida festa, mas quando saem, o fazem com outros integrantes.

Assim, foram pensadas e organizadas para desenvolver da melhor forma possível esta tarefa, de preparar e assar bois, nos lugares mais longínquos e desprovidos de estrutura. Quando esses "profissionais do boi" aceitam uma oferta de trabalho para fora do Município, fazem-no com cautela, pesando os prós e os contras, uma vez que inúmeros equipamentos deverão ser levados, para, inclusive, garantir o sucesso do assado e, conseqüentemente, do evento.

A partir dos depoimentos, observou-se que as opiniões divergem quando o assunto é apontar quantas equipes são as "profissionais do boi" (aquelas que o fazem como profissão) no Município. O número oscila de 3

---

<sup>73</sup> IVAN, op. cit.

<sup>74</sup> SALÉSIO. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 13 dez. 2001.

<sup>75</sup> PAULO, op. cit.

à 8 equipes de assadores de Marechal Cândido Rondon que saem freqüentemente para assar bois.

Outros assadores colocam seus conhecimentos a favor de causas humanitárias. Assam bois para associações beneficentes, como a APAE (Associação dos Pais e Amigos dos Excepcionais), sem cobrar por seus serviços. Pedem, apenas, que sejam pagas as despesas de locomoção. Dizem que a viagem e o prazer em conhecer novas pessoas compensam este lado econômico.

Expressões com "hobby", "passatempo", "lazer", "esporte", foram uma constante nas entrevistas. Consideram a prática de preparar o boi assado como a extensão de uma cozinha, da cozinha de suas casas ou da cozinha dos locais onde costumam se encontrar durante a semana ou o mês (alguns grupos mantêm encontros semanais ou mensais, a fim de prepararem outros pratos e confraternizarem-se). Percebe-se, então, uma certa familiaridade com os temperos que se deve ao fato de gostarem de preparar determinados pratos para a família, principalmente pratos derivados da carne, como pernil, costelão, churrasco (poucos sentiriam o mesmo prazer tendo que cozinhar cotidianamente), bem como por, alguns assadores, terem sido induzidos à isso desde a infância. Muitos, inclusive, encontram nesse fato a razão por estarem fazendo o boi no rolete. Por cozinhareм algumas vezes, não encontraram dificuldades em manusear bois.

*É, eu me criei nisso, eu me criei no meio disso. Quando eu era pequeno eu (...) a minha mãe botava uma panela de, com feijão encima do...do fogo e ia pra roça. E eu tinha que cuida aquilo ali. E, as vez, eu e minha irmã, nós era pequeno, nós inventava, temperava o feijão. Aí a mãe chegava em casa tava bom o feijão, gostoso. E assim nós fomo, sempre, sempre a gente lido com isso. Sempre, sempre<sup>76</sup>.*

*"Ah! Da cozinha, eu gostava sempre, só que agora já, não tenho mais experiência. A gente ia pesca, eu era o cozinheiro(...) Ó, eu faço, pra*

---

<sup>76</sup> VALDIR, op. cit.

*mim o tipo de carne que tu quise, vem aí que eu faço*<sup>77</sup>.

*(...) e como a gente já vem de uma (...) como é que se diz assim, a gente já sabe de uma cozinha boa, é, se hoje me bota na cozinha eu sei fazer arroz, feijão, carne, tudo que é tipo de comida, macarrão se for prá mim faze, faze no rolo, abrir, farinha com ovos, eu faço um macarrão casero muito gostoso, então isso aí já vem de berço (...) Já vem de berço faze uma comida com tempero que (...)*<sup>78</sup>.

*"Eu tive um restaurante uma temporada e eu gostei e gosto de fazer comida. Então, por isso que eu quis aprender a assar bois no rolete também"*<sup>79</sup>.

*"Fora disso eu so meio cozinheiro, vivo inventando as coisas por aí. Acho que isso ajudo um poquinho (...)"*<sup>80</sup>.

*"Com carne eu tinha, porque churrasco e costelão, isso era, eu fazia sempre (...) desde 70, 71. Aí já comecei a mexe com carne, faze costelão e tudo. Aí eu não achei difícil de faze um boi no rolete"*<sup>81</sup>.

Consideramos significativo, também, as razões que levaram, efetivamente, esses homens a participarem da "Festa do Boi Assado no Rolete". Aliado ao que colocamos acima, de que muitos "mexiam com as panelas" desde cedo tendo que auxiliar nas atividades domésticas, podemos destacar, também, que a quase totalidade dos mesmos foi levada à isso por exemplos de pais e/ou parentes. Mencionamos isso por vermos nos depoimentos que lidar com os animais, carneá-los, era

---

<sup>77</sup> RENATO. Entrevista concedida a Cláides Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 15 dez. 2001.

<sup>78</sup> JAIR, op. cit.

<sup>79</sup> AUGUSTO. Entrevista concedida a Cláides Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 04 jan. 2002.

<sup>80</sup> PAULO, op. cit.

<sup>81</sup> HERBERT. Entrevista concedida a Cláides Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 28 jan. 2002.

atividade corriqueira no interior dos Municípios sulinos, local de procedência, como já foi dito anteriormente, da maioria dos depoentes.

Nestes locais, a distância dos centros urbanos fazia com que aprendessem a matar, carnear e armazenar a carne dos animais abatidos. Algumas vezes o trabalho exigia a participação de mais de uma família, propiciando a divisão da carne e gerando com isso sociabilidades, estreitamento dos vínculos entre a comunidade. Neste aspecto, o depoimento abaixo é significativo:

*(...) meu pai ele era...ele era carneador de boi. Eu nasci no interior de Joaçaba e naquela época não tinha muitas pessoas que sabiam carnea um boi. Faquea um boi...é...pica um boi. Era poucas pessoas. E meu pai veio de uma região do sul, onde lá, carneavam muito naquela região. Então, o vizinho lá precisava, dizia: 'vizinho me dá uma mão aí que eu não sei carneá o boi'. Então meu pai fazia muito isso. Pegava toda vizinhança lá...era praticamente ele que fazia isso. Os caras devolviam um dia de trabalho prá ele na lavoura, prá ele fazer esse trabalho<sup>82</sup>.*

Assim, em quase todos os depoimentos podemos encontrar passagens em que os mesmos narram o envolvimento de parentes, amigos ou deles mesmos em festas de comunidade, nas quais eles são/foram os "churrasqueiros", aqueles que preparam a carne para ser servida aos convivas presentes. Também passagens em que dizem que parentes tiveram abatedouros e/ou açougues, o que propiciou uma proximidade com a matança de animais. Vejamos trechos de memórias que exemplificam o exposto:

*Olha, sempre, sempre, sempre a gente mexe, mexia com carne. Meus avós eram donos de frigorífico, de abatedores (...) Aí meus pais sempre mexeram com churrasco. Meus tios também. Até tinha tios até poucos tempo, agora não tenho mais, tinha abatedoro aqui desde (...) que saiu o Município de Marechal aqui. E aí, já vem junto, sabe? Já vem (...) como é que eu vou dizer isso aí (...) já vem no sistema da família, sabe? De assa carne<sup>83</sup>.*

---

<sup>82</sup> PEDRO, op. cit.

<sup>83</sup> BRUNO, op. cit.

*"Antes de começar a mexer com boi no rolete, eu mexia com, trabalhava no interior do destacamento, então mexia nos açogue, com açoguero, pica carne, mata bois prá eles. É meio rotina mexer com carne (...)"<sup>84</sup>.*

*"Eu mexia com casa de carnes aqui em Marechal Rondon"<sup>85</sup>*

A partir disso, podemos verificar que nenhum dos "profissionais do boi" entrou nesta atividade totalmente por acaso. Queremos, com isso, dizer que os mesmos já estavam envolvidos no manuseio de carnes, tinham experiência, bastando uma oportunidade para ingressarem nesta festa do boi assado no rolete.

Outro aspecto significativo diz respeito ao repasse desta prática "de pai para filho". Alguns depoentes disseram que acompanhavam os pais assadores durante as festas, e os mesmos iam lhes explicando todos os detalhes. Procedimento que hoje, inclusive, adotam com seus filhos. Por meio desses passeios por entre os "boxes", acabaram por "pegar o gosto pela coisa".

Então, esses assadores "veteranos" na arte de preparar bois, vêm agora seus filhos dedicando-se à atividade, ocupando, algumas vezes, o lugar que eles, anteriormente, desempenhavam em uma determinada equipe. Vejamos isso por meio de depoimentos:

*"Ele começo a ajuda porque ele, ele sempre tava lá na AABB (Associação Atlética Banco do Brasil), ele é sócio lá, daí ele sempre tá, e lá a gente asso bastante bois, daí ele ajudava lá. Depois ele começo a assa sozinho também (...) Hoje vai o filho"<sup>86</sup>.*

---

<sup>84</sup> IVO, op. cit.

<sup>85</sup> ALBERTO. Entrevista concedida a Cláides Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 12 jan. 2002.

<sup>86</sup> Idem.

*"Olha, eu já, desde guri que eu ia junto com meu pai. Meu pai foi um dos primeiros assim que ajudaram aqui (...) e eu como criança acompanhava ele"*<sup>87</sup>.

*"(...) a família da minha esposa são de mexe com carne, com gado. Então, meu filo herdou isso aí. E o meu filho também vai junto faze o boi e tal, já é hereditário"*<sup>88</sup>.

Destes depoimentos, e levando os demais em consideração, depreendemos que, por serem crianças e filhos homens, suas vontades deveriam estar, necessariamente, atreladas a dos pais, qual seja, seguirem a profissão de assadores. Até poderiam, posteriormente, se negar a assar bois, mas enquanto crianças, devendo respeito aos pais, e enquanto filhos, orgulho de um pai em ver um membro da família levando adiante esta profissão, precisavam segui-los. Isso é visível nesta memória de Salésio: *"A gente, á uns anos atrás tudo era diferente. Onde o pai ía você era obrigado a ir junto. Isso era uma ditadura (...) Era uma mania de você sai, ganha um refrigerante prá você toma"*. Outros assadores, por outro lado, mais jovens, compreendem que é necessário respeitar o interesse ou não dos filhos pela atividade, uma vez que a mesma, por ser muito trabalhosa, só deve ser feita com prazer.

Mencionamos anteriormente que algumas equipes de assadores de bois de Marechal Cândido Rondon, algo em torno de 3 à 8 grupos, são "profissionais do boi", justamente por encararem o assar como uma possibilidade de ganhos extras. Os demais grupos que anualmente assam na festa do Município, até o fazem em outros períodos do ano, mas quando são convidados por amigos ou pelos donos das empresas em que

---

<sup>87</sup> SALÉSIO, op. cit.

<sup>88</sup> IVAN, op. cit.



trabalham, e, no caso dos autônomos, quando de datas especiais. Sem esquecer que também assam quando de festas ou eventos beneficentes.

Estes “assadores de bois”, que participam basicamente apenas na festa do Município, alegam que não o fazem com mais frequência por considerarem esta tarefa por demais trabalhosa, cansativa e “judiada”. Isto, porém, não significa que não tenham prazer em executá-la. Quando ela é feita aqui no Município, estes impecilhos são rapidamente desconsiderados, mas o problema está, justamente, em realizá-la fora, quando a infra-estrutura, por vezes, é mínima. Poderíamos destacar nos depoimentos inúmeras passagens em que relatam situações atípicas por que passaram. Situações que, de tão inusitadas, tornam-se motivo de riso, de pilhéria. Vejamos algumas:

*Engraçado uma vez no Paraguai. Fizemo um boi no Catuite, fizemo 2. Só que daí eu fui sozinho, daí eu arrumei uma equipe prá mim assim de última hora e chegamos lá, era, não tinha asfalto, tudo terra, choveu, no meio dum mato de eucalipto, não tinha naada. Aí, o pessoal, era de uma igreja, inauguração, não, era dia de Nossa Senhora do Catupê (...) E a gente chego lá, não tinha nada, nada, nada, se incomodamo com polícia, que no Paraguai você sabe como é que é. E aí nós pedimo prá traze os bois abatidos já até as 4 da tarde. Aí truxeram 2 bois 10 horas da noite com pedaços de coroa ainda neles, não sei, mataram a tiro lá no meio de uma roça lá, cheio de bernes. Sabe o que que é isso? Você catá, ficamos até meia noite tirando berne<sup>89</sup>.*

*Então a gente tem muitas passagens, de, inclusive, casamentos onde tivemos que levar o boi inteiro dentro do salão, porque a noiva exigiu e a gente nem preparado não estava, era tudo de gravatinha, casamento chique e a gente não estava preparado, mas a noiva queria o boi lá dentro do salão e a gente fez. No autódromo, em Goiânia, foi feito 2 vezes boi no segundo piso e no terceiro piso. Então é sacrificante carrega os tijolos lá encima onde os caminhões da fórmula truck passavam do lado<sup>90</sup>.*

*“Já aconteceu de nós chega num lugar prá faze o boi, o boi tá congelado”<sup>91</sup>.*

---

<sup>89</sup> VALDIR, op. cit.

<sup>90</sup> IVAN, op. cit.

<sup>91</sup> IVO, op. cit.

Apesar de todas as dificuldades e dos inúmeros contratempos, estas equipes, quando saem, já o fazem preparadas para tudo. Sabem que o prato “boi no rolete” desperta curiosidade e espanto por onde passa, então, munem-se de paciência e procuram dar todas as explicações para os moradores das localidades visitadas. Estão cientes que esta atitude pode atrair mais pessoas para a festa de Marechal Cândido Rondon, como também, pode propiciar novos contatos para “fazerem bois”, ali ou em outro local. Assim, como ressalta o depoente Antônio, “lá fora ele (o boi) tem que ser tão bom, ou melhor, do que em Marechal Rondon, a gente trabalha mais o boi, a gente usa o profissionalismo maior que aqui”.

Este comentário parece-nos esclarecedor, na medida em que dá a noção dos interesses que movem aqueles que “vivem” da prática de assar bois fora do Município. Os mesmos estão cientes que “um exemplo é melhor que mil palavras”, ou seja, se realizarem corretamente a atividade, serão convidados para outras festividades, que trarão ainda mais oportunidades de ganhos. Afinal, estas festas fora, como a de Marechal, são “vitrines” onde estão expondo suas habilidades.

As equipes “profissionais”, para divulgarem seus talentos, utilizam sites na internet e distribuem cartões. No entanto, sabem que a melhor propaganda ainda é a indicação feita por amigos e/ou parentes. Foi desta forma, inclusive, que muitos conseguiram assar bois para políticos famosos, como o Paulo Maluf.

Dissemos anteriormente que, quando as equipes saem, precisam levar os equipamentos consigo. Isso se justifica pelo “prato típico” exigir materiais específicos, como a cúpula (tampão que cobre o animal), a grelha (superfície onde o boi é colocado quando está para ser servido), os espetos, um maior (que perpassa ao meio o animal) e vários menores (que cruzam o boi para que se mantenha firme), garfo, facas, recipientes plásticos e o aplicador de temperos. Sem esquecer do carvão, que muitas

vezes é levado como forma de garantir a qualidade do mesmo, e dos temperos, que nem sempre são encontrados em outros Municípios.

Foto 9 – Alguns materiais utilizados pelos “assadores de bois”: cúpula, grelha e espeto.



Fonte: Arquivo Particular Claídes Rejane Schneider

O transporte desse material, por si só, já é um fator complicador, pois é necessário um veículo grande e, por que não dizer, adaptado, para levá-los, principalmente em grandes distâncias. Sem eles, como disseram os depoentes, não há garantias de um assado satisfatório, uma vez que o boi é feito, sempre, nestas condições. Pode-se até improvisar, substituindo algo que foi/é esquecido, ou que tenha sido danificado no traslado, mas isso só deve ser colocado em questão nestes momentos específicos. Assim, nota-se que são altos os investimentos feitos pelos “profissionais do boi”, justificando, em partes, o porque de poucos grupos assim procederem.

Desses grupos que saem freqüentemente para assar bois, muitos possuem materiais sobressalentes nos locais em que vão anualmente. Deixam ali a cúpula, a grelha e os espetos, bastando, depois, levar os acessórios menores. Um dos depoentes, Antônio, comentou que “são 14 cidades que eu tenho cúpula e espeto guardado”.

Enquanto poucos assadores possuem os materiais necessários para preparar e assar bois, tanto aqui no Município, como fora, a maioria acaba por emprestar ou optar por similares mais em conta. Esses, por sua vez, comprometem a qualidade do produto, no caso o boi, e também necessitam de trocas frequentes, pois se desgastam rapidamente.

Como já foi dito, esses altos investimentos (pelo menos se considerarmos o padrão aquisitivo dos assadores) justificam a seletividade da/na profissão, contudo outras razões também podem (e devem!) ser apontadas, como as longas ausências de casa, as faltas ao trabalho e o próprio sacrifício físico exigido. Para estes, “assar bois” algumas vezes ao ano, ou só na festa do Município, já é o suficiente para exercitarem esse prazer.

Outro aspecto com relação aos assadores que não poderíamos deixar de considerar e que, acreditamos, impulsiona os mesmos, é a sua credibilidade perante a comunidade e a receptividade a que são submetidos fora dos limites do Município. Salientamos, em outro momento, que os mesmos passam por adversidades, porém os bons momentos superam os incidentes desagradáveis.

No dia da festa do Município, e mesmo nas semanas anteriores, são eles os atores principais, já que preparam os animais que serão degustados, neste que é, o ponto alto da festa. Emissoras de televisão, rádios, entrevistas, conversas com turistas, fotos, é esta a rotina. Muitos, quando estavam assando bois em outras cidades, foram homenageados, como nos narra um depoente:

*E a gente é muito assim, homenageado nesses lugares. Por exemplo, em Goiânia, certa vez tinha um declamador, que olha assim prá ti, olha prá*

*peessoa e vai declamando. Eu peguei 2, isso era na hora do almoço, eu peguei 2 costelas do boi e levei à ele. Aí ele começou de declama, de mesa em mesa, levando aquelas costelas, comparando as costelas com as pessoas, e declamando prá nós e tal. Em Curitiba, na Assembléia Legislativa, tinha uma dupla de paraguaios cantando lá pros deputados e também fizeram homenagem prá nós, de assador de boi, declamaram verso<sup>92</sup>.*

Apesar de terem sua função enaltecida, principalmente nestes dias de festa, várias são as queixas destes homens com relação às condições para desenvolverem a atividade. Essas críticas dirigem-se mais à Prefeitura Municipal, que deveria dar mais incentivos a eles, os assadores. Quando estes tecem essas críticas, fazem-nas com cautela, deixando claro que não as estão direcionando à “esta ou aquela administração”, mas às administrações, no plural.

As críticas são diferenciadas, não sendo, as mesmas, consenso entre os depoentes. Contudo, podemos arrolar as mais frequentes: falta de uma fiscalização mais intensiva por parte da vigilância sanitária (alegam que muitos bois consumidos na festa não foram inspecionados convenientemente); necessidade de se repensar a escolha do melhor “boi assado no rolete”, pois como está sendo feito, não há condições de se eleger o melhor; ausência de uma estrutura eficiente aos turistas, já que precisam esperar por demais nas filas; urgência em modificar os valores dos prêmios, para que atinjam, pelo menos, o valor do boi que foi servido (como foi dito anteriormente, no regulamento da festa de 2001, consta que o prêmio para o campeão da categoria de Técnica Culinária recebe um boi de 200 kg) e rever a cobrança dos 150 reais por boi assado no dia da festa.

Faz-se necessário um maior aprofundamento sobre os itens acima expostos, contudo, gostaríamos de salientar que a questão referente aos turistas e a questão da degustação serão tratados posteriormente, em outro tópico.

---

<sup>92</sup> IVAN, op. cit.

O depoente Herbert expressou-se enfaticamente quando o assunto recaiu sobre o que ainda falta ser melhorado na festa do Município:

*"Falta muita coisa. Falta bastante. Em primeiro lugar a higiene. Existe uma falha muito grande que...quando é matado o boi tem que se acompanhado por uma fiscalização na hora do tempero e até que ele vai lá no forno"<sup>93</sup>.*

O que se depreende deste comentário - e que pode ser garimpado nos demais - é que poucos são os animais que são acompanhados pela vigilância sanitária durante todo o processo do "boi no rolete", ou seja, do seu abate até o seu consumo pelos participantes da festa. Quando os animais são abatidos nos abatedouros municipais, a fiscalização é mais intensiva, não ocorrendo o mesmo nos abatedouros particulares. Evidente que nenhum animal pode entrar no parque de exposições sem o carimbo da fiscalização, mas, o que deduzimos das falas é que, esse carimbo pode ser dado quando já se passaram algumas horas do abate do animal, não garantindo a fiscalização de um todo.

Essas informações são acrescidas de outras em que o entrevistado diz que os funcionários da vigilância sanitária deveriam ter procedido de outra forma. Vejamos outro trecho da fala de Herbert:

*"Depois, quando o boi tava morto, foi visto isso e aí até a fiscalização cometeu um erro. Em vez de condena o boi, ela foi lá e tiro um pedaço do, do boi onde ele foi vacinado. Isso não pode acontece também"<sup>94</sup>.*

---

<sup>93</sup> HERBERT, op. cit.

<sup>94</sup> Idem.

O que pode acontecer, também, é de descobrir-se que o animal está estragado somente quando ele já está assado, pois algumas contusões sofridas pelo animal, como uma batida no momento em que foi morto, por exemplo, ficam invisíveis até o cozimento. Assim, os fiscais podem ter feito a vistoria corretamente, mas o problema estava implícito. Comentamos sobre isto, porque alguns assadores passaram pelo constrangimento de terem seus animais estragados quando assados, justamente por não terem percebido nada até aquele momento.

A questão do valor do prêmio ofertado aos primeiros colocados também foi colocado em pauta, porém, são díspares as opiniões sobre o mesmo. Alguns consideram o prêmio satisfatório, alegando que os “rondonenses” não olham muito por ele, tendo compensações maiores ao participar da festa. Outros, prevêm disputas entre os assadores se o valor for elevado. Um outro segmento, porém, que se constitui na maioria, alega que o valor deve ser equiparado ao que gastaram na compra do boi, já que não tiveram auxílio nenhum por parte da Prefeitura Municipal, e este acréscimo seria uma fonte de estímulo ainda maior para participarem.

Ainda com relação às críticas, os assadores gostariam que a taxa de 150 reais cobrada pela municipalidade para que possam assar os bois, fosse extinta, uma vez que já arcam com todas as despesas resultantes do assar dos bois da “festa do boi assado”, não sendo justo cobrarem mais uma. Como disse Ivo:

*Outra coisa que poderia muda é essa cobrança desse box, que a gente paga pra faze o boi, paga 150 (...) a última vez a gente pago 150 reais prá usa as dependência do box lá. E na realidade, senão fosse o pessoal do boi no rolete, a festa do Município não sairia. Senão fosse a força de vontade das equipe faze o boi<sup>95</sup>.*

E essa fala pode ser engrossada pela de Paulo, outro assador:

---

<sup>95</sup> IVO, op. cit.

*40 bois? POCO mais de 40 bois, né? São 10 mil pessoas que vão ser servidas, com...como se estivesse em restaurante de primeira classe. Sem que a Prefeitura se preocupe com nada. Prá servir essas 10 mil pessoas...a Prefeitura teria que contrata pelo menos umas, uns 500 garçons. E ali cada equipe se vira, cada um que servi bem sem pedir nada da Prefeitura. E aí que eu acho, que a Prefeitura poderia, não, não subsidia, mas incentiva um pouquinho (...) é (...) o pessoal do boi no rolete (...) que a festa do boi no rolete depende do boi no rolete. A hora que não tem mais boi no rolete...e na hora que as equipes se desinteressarem e começarem a atende mau, o boi no rolete vai sumi também<sup>96</sup>.*

Ao tomarmos ciência destes depoimentos, perpassa-nos a idéia que a “festa do boi assado no rolete” está passando por uma avaliação. Nos primeiros anos ela estava se constituindo, era necessário unir forças para consolidá-la, e o fato de ser algo novo, deve tê-los estimulado ainda mais. Agora, passados mais de vinte anos, outra união é necessária, mas para que ela dê, aos assadores, novos ânimos para assarem bois, pois, parece, que ajudar as equipes é desnecessário, “porque tem equipes sobrando”.

Essa impressão, de um certo descaso por parte da Prefeitura Municipal, atinge os outros grupos envolvidos, porque, realmente, muitas são as empresas e associações que estão na fila de espera para garantirem um espaço, um “box”, no parque de exposições. Espaço tão disputado, porque possibilita a divulgação destes participantes em âmbito municipal, nacional e internacional. Os mesmos investem esperando por retornos financeiros a médio e longo prazo.

Todavia, as críticas não são dirigidas apenas à Prefeitura Municipal e aos organizadores dos festejos, mas também aos próprios assadores. Todos os depoentes teceram comentários acerca de seus colegas de profissão e, a exemplo do que fizemos acima, arrolaremos as mais citadas: falta de higiene no manuseio dos animais; falta de asseio na manutenção dos fornos onde são assados os bois; irresponsabilidade no desempenho das tarefas (excesso de bebidas) e desconhecimento de

---

<sup>96</sup> PAULO, op. cit.



alguns procedimentos para lidar com os bois.

A questão da falta de higiene foi muito comentada pelos depoentes. Eles alertam que é necessária uma conscientização maior por parte dos assadores, pois este problema já estaria comprometendo as festividades. Interessante observar que essa falha é sempre repassada aos outros, ou seja, nenhum deles admite que tenha cometido algum deslize, são sempre “os outros”.

Estão enquadrados neste item o abate muito antecipado do animal (inúmeras equipes estariam matando o boi muito cedo, o que comprometeria o frescor da carne, já que o calor é intenso e o animal ficaria exposto a ele) e a ausência de uma limpeza completa do boi assim que foi abatido, principalmente das gorduras e nervos desnecessários ao assado, mas que comprometem a estética do animal. Como comenta Renato:

*Tem muitos e muitos ali ainda que não capricham. Eu fico olhando assim os boi espetado ali pronto, as estaca, no pescoço todas aquelas inguá, ali, coisa mais feia, coisa incrível (...) Coisa feia, se uma pessoa entende de um boi e vai olha uma baboseira ali do boi, o boi tudo cheio de sangue. Isso é a coisa mais feia que existe<sup>97</sup>.*

A preocupação com a falta de higiene é tamanha que alguns assadores, quando resolvem adquirir fichas para o boi no rolete, em outras oportunidades, só o fazem após terem certeza de quem o preparou. Quem está inserido nesse ambiente do boi no rolete, acompanhando o que se passa ao longo de todo o processo, vê coisas que aquele que apenas compra o “prato típico” não percebe.

Quando acompanhamos uma das equipes assadoras de boi, pudemos observar todo o manuseio do boi, do momento em que foi trazido do abatedouro até o momento de ser consumido pelos convivas. Este boi que observamos, foi abatido pela manhã, sendo colocado sobre

---

<sup>97</sup> RENATO, op. cit.

uma mesa para ser temperado por volta de 10:30 horas. O dia estava com a temperatura amena devido à chuva que se fez presente por quase todo o período.

O animal foi “trabalhado” por algumas horas, no qual se aplicou o tempero e se retirou os excessos. Não vimos os assadores utilizando luvas. Usavam jalecos e, o chefe da equipe era o único a usar um boné. Enquanto temperavam o animal, escorria pelo chão o sangue do mesmo. Ainda durante este processo, percebia-se um “vai e vem” constante de conhecidos da equipe, que ali estavam para acompanhar a cena. Assim que deram por realizada a tarefa de temperá-lo, o boi permaneceu sob a mesa, sem qualquer tipo de proteção, até o momento de ser levado ao forno.

Para que o animal pudesse ser transportado do local onde estava sendo temperado - um clube particular - até o parque de exposições, muitos braços a mais foram solicitados, pois somente em 5 pessoas não conseguiriam colocar o animal na caminhonete e depois no forno. Estes auxiliares também não usavam luvas ou toucas. Perdemos a conta de quantas mãos entraram em contato com o animal.

Mesmo na festa do Município, no momento de servir o “prato típico”, das 41 equipes participantes, poucas faziam uso de luvas. Trajavam jalecos e toucas, mas porque assim especificava o regulamento. Então, nós também pudemos ver, enquanto participantes da “festa do boi assado no rolete”, que se faz necessário sim, um cuidado maior com a higiene.

Relacionado com o tópico acima, está a falta de asseio também nos fornos utilizados para assar os bois. Aparentemente os mesmos não apresentam qualquer problema, estando em condições de assar perfeitamente bois no rolete. Mas, pelo que dizem os assadores, a problemática reside no que está implícito, ou seja, no chão dos fornos. Ali, armazena-se, boi assado após boi assado, litros e litros de líquidos que saem dos animais quando eles estão assando. Os assadores, nas

entrevistas, afirmaram que grande parte do tempero injetado nos animais acaba por sair quando de seu cozimento. Assim, tempero, água e gordura acumulam-se no solo dos fornos, dando fundamento (literalmente!) às preocupações de alguns assadores.

O problema é que, quando a temperatura dos fornos é alta, quando o boi começa a cozinhar, esse resíduo armazenado ao longo dos anos desprende-se do solo e atinge o animal, comprometendo o sabor e o cheiro do mesmo. Vamos a depoimentos que se referem a isto:

*E o maior problema tá nos forno. O maior problema. A higiene nos forno. Que eles não se tocam que aquele (...) líquido que saí tudo do boi, penetra na terra lá e depois quando faiz fogo, aquilo sai de volta e vai no boi (...) e eles não tão observando isso (...) Mais dá gosto na carne e tira o sabor, o paladar e tudo. Tira o paladar, o gosto bom do boi some por causa desse chero velho que tem ali<sup>98</sup>.*

*"(...) tem esses box aqui, eles cada ano tinham que raspa aquilo por baxo, aquilo começa a chera, aquele sebo e tudo. Que cai ali dentro. Depois faz fogo ali, daí esquenta aquela babosera que ano antes caiu ali dentro, depois começa a dar um chero. Deve limpa isso, todo ano"<sup>99</sup>.*

Esses mesmos depoentes disseram que membros de outras equipes chegaram a questioná-los sobre o motivo de "seus bois" terem um odor melhor, acreditando que o mesmo se devia ao fato de estarem usando um tempero diferente. Raciocínio que procede, já que existem segredos envolvendo o tempero. A resposta, então, era a de que limpavam os fornos todos os anos, tirando dele alguns centímetros de terra "suja" e recolocando, a seguir, *"primero cal (...) cal embaxo, depois pedra e areia encima, prá não ter mais aquele negócio ali, daquele chero do boi do outro que foi assado uns dias antes ou o ano antes"*<sup>100</sup>.

---

<sup>98</sup> HERBERT, op. cit.

<sup>99</sup> RENATO, op. cit.

<sup>100</sup> HERBERT, op. cit.

Assim, deixavam claro que não é só a questão do tempero que mantém o diferencial dos bois, mas detalhes aparentemente insignificantes como a da substituição dos resíduos dos fornos. “Detalhes” que estão sendo exigidos por estes assadores, para que se tenha um boi assado mais higiênico e saboroso e que, aos poucos, está sendo propagado às demais equipes, para que procedam da mesma maneira.

A crítica que também se faz aos assadores, foi quanto à irresponsabilidade de alguns que “não levam a sério” a atividade de “assar bois”. Poderíamos encaixar aqui o fato de abaterem o gado antecipadamente, como já foi mencionado; a atitude de alguns que não se preocupam devidamente com o atendimento aos visitantes; mas, sobretudo, o hábito que muitos deles possuem de beberem enquanto estão preparando os bois.

Sabe-se que o álcool, quando consumido em razoáveis quantidades, compromete o desempenho de algumas atividades, e isso pode ser dito com relação ao boi, pois o mesmo fica assando por quase 16 horas, período em que os assadores precisam estar atentos para que este mesmo assar seja feito dentro do seu ritmo, devagar a princípio, depois intensificado. Caso isso não seja respeitado, há o perigo de não se poder servir o animal, uma vez que estará cru ou chamuscado.

Então, durante o assar, nestas várias horas em que os animais ficam nos fornos, os assadores trabalham, mas também se confraternizam. Isso, inclusive, já pode ser observado no dia anterior à comemoração, quando da preparação do boi, quando o tempero é injetado e o local do “assamento” é organizado e ornamentado. Bebem “litros” de cerveja, grelham e espetam carnes e, também, rememoram pescarias, viagens, festas e aventuras. Como sintetizou Antônio, *“fazer um churrasco em Marechal Rondon, já se tem a tradição, já sabe, 2 kg de carne se leva um barril de chope”*.

Exageros à parte, os próprios “profissionais do boi” dizem que todos fazem questão de lhes oferecer um copo de cerveja que nem

sempre eles conseguem recusar. No entanto, essa “bebedeira” era muito maior nas primeiras festas, quando ainda se levava a festividade mais na “brincadeira”. Quando a festa começou a crescer, eles próprios perceberam que a responsabilidade em atender tantas pessoas exigia uma postura diferente. Alguns, porém, ainda não se deram conta disso. Vejamos este depoimento:

*(...) o que não pode é quando você é o chefe da equipe, é você começa de bebe demais. Aí você te perde, aí já aconteceu de pessoal aí sai daí na euforia, aqui todo mundo vem te oferece um copo de cerveja, um copo de uísque...você aceita de todo mundo? Já chego a acontecer que colegas meus que sabem aí faze, que chegaram torra o boi<sup>101</sup>.*

À discussão acima, podem ser acrescentados os comentários feitos por depoentes de que muitos colegas de atividade não estariam sabendo lidar convenientemente com o preparo dos animais, principalmente no que tange ao manuseio dos mesmos, como: partes que poderiam ser retiradas e não o são; partes que deveriam permanecer nos animais e que são retiradas; utilização de espetos em excesso ou de forma incorreta e descuido no lidar com o fogo.

Importante, porém, ressaltar que estes comentários estão inseridos dentro de um contexto onde elogios também são feitos aos assadores, pois, apesar de cometerem, aos olhos dos demais, erros, os acertos ainda se constituem na maioria, mesmo porque, se assim não o fosse, a festa não estaria entrando em sua 23<sup>a</sup>. edição.

O que também podemos depreender dessas falas, e de nossas observações quando da festa do Município, é de que, apesar de camuflada, uma disputa impera entre os mesmos. Apesar das afirmações de que: o prêmio estimula, mas não é o fator determinante para que assem bois; mais importante é o prazer que sentem em servir a comunidade e os turistas; de mencionarem que o relacionamento entre os

---

<sup>101</sup> SALÉSIO, op. cit.

assadores é amigável (algumas equipes, por exemplo, quando são convidadas para assar fora de Marechal e não o podem fazer, por já terem compromissos, repassam este convite a outras), havendo confraternização, inclusive, durante a madrugada da festa e de enaltecerem-se pelo fato deles “fazerem os bois” sem, praticamente, auxílio da Prefeitura, observa-se que apontam “deslizes” cometidos com os “outros” e não consigo mesmo.

Talvez o momento em que essa disputa seja mais visível é o momento quando comentam a respeito da degustação dos animais para definir qual deles será “o melhor boi assado no rolete”. A grande maioria dos entrevistados discorda da forma como ela é feita e não a vêem como justa. Mesmo não apontando soluções, afirmam que mudanças devem ocorrer. Posteriormente, abordaremos novamente esta questão da degustação, mas para ilustrar essa disputa, selecionamos este depoimento :

*(...) porque dá muita encenquinha ali: 'esse teu boi não presto, não tiro nada!'; o outro 'o meu tava bom, tirei o primeiro lugar!'. Mas quando eu fui vê lá...eu vi o boi que tiro o primeiro lugar, ali, fico a carcaça inteira do boi ali deitada. Aonde é que o boi que a gente faz desmancha. Fico inteiro lá deitado. Então era sinal que ele não tava bem assado, é isso que eu me refiro<sup>102</sup>.*

Assim, mesmo que assem bois para equipes formadas por empresas e associações, mesmo que tenham patrocinadores, a preocupação com a justa escolha do “boi assado no rolete”, com a valorização de seu trabalho e dedicação é uma constante, pois, mesmo quem não está interessado no valor do prêmio, importa-se com a honra de ter o seu animal escolhido como o mais saboroso daquele ano. Portanto, por trás de uma aparente indiferença com os encaminhamentos formais da festa, eles estão engajados na mesma e, o fato de conseguirem alguma premiação, permitirá notoriedade no Município e fora

---

<sup>102</sup> RENATO, op. cit.

dele, bem como os estimulará a dela novamente participar.

### 3.4 DOS MATERIAIS E SUAS MODIFICAÇÕES

Além das alterações por que passou o parque de exposições, muitas foram as que alcançaram a própria preparação do “boi no rolete”. A começar pelo “no rolete”. Quando o acepipe foi introduzido, fizeram-no girando. O animal, com aproximadamente 100kg, era colocado em um forno e girado por meio de uma manivela até que estivesse assado, o que significava um enorme esforço físico, uma vez que passava-se horas girando-o. Esse gesto de rodá-lo tornou-se possível, porque o boi foi (e é ainda hoje) transpassado por um cano de 2 polegadas por 3 metros de comprimento, bem como por armações colocadas por fora do animal.

Com o passar dos anos e com a experiência adquirida pelos assadores, verificou-se que rodar o boi era desnecessário, uma vez que dentro da cúpula o calor circulava uniformemente. Mas isso foi possível, também, devido a outros avanços: primeiro o fato do fogo, que antes era feito dentro do forno, ser atualmente, feito fora, em 4 ou 6 bocas; segundo, por terem aprimorado a cúpula, que passou a ser toda fechada, isolando o animal.

Os animais não foram mais girados, contudo o nome “no rolete” permaneceu, agora com uma outra conotação. Ou seja, é “no rolete” por estarem, os bois, perpassados por um cano, como já foi dito acima, mas não mais por armações externas, e sim por espetos introduzidos nos animais para evitar que caiam após assados.

Todos os equipamentos usados para preparar os bois foram projetados por assadores que percebiam a necessidade de facilitar as tarefas e de melhorar o aspecto e o assado dos animais. Falamos da cúpula que foi totalmente fechada para manter a temperatura ideal para o “assamento” dos bois; falamos dos espetos internos que vieram substituir

os externos e falamos do fogo que antes era feito dentro do forno e depois foi feito fora, dividido em 4 ou 6 bocas.

Quanto a esses aspectos ainda podemos acrescentar que à cúpula foi acoplada um visor, objetivando visualizar todo o processo do assado, para que os assadores pudessem, de acordo com a necessidade, aumentar ou diminuir a intensidade do fogo. Essas cúpulas também estão sendo feitas mais baixas para que o calor circule melhor no seu interior e para que se gaste menos carvão. Outra observação refere-se à sua fabricação, atualmente estão sendo feitas com a utilização de um material mais leve, pesando não mais que 20 kg, enquanto antes podiam chegar a 100 kg.

Ao lado dessas mudanças, devemos incluir os dois itens que, na opinião dos entrevistados, mais sofreram alterações e que mais colaboraram para o aprimoramento do “boi no rolete”: o tempero e a forma de temperar os bois. Sem as devidas inovações seria quase que impossível preparar animais como os que estão sendo feitos hoje na “festa do Município”.

Os próprios assadores espantam-se com as mudanças que se processaram do início da festa para cá. Como disse Jair, *“viche Nossa Senhora. No começo era...era pré-histórico”*. Nem mesmo eles sabiam como lidar com bois de mais de 100 kg, mas hoje alegam que quanto maior o boi mais fácil de prepara-lo. Dominaram a técnica. Evidente que “quebraram a cabeça” várias vezes até conseguirem um bom tempero e bons materiais, mas, apesar de saberem que todos os anos novidades surgem, elas não serão mais tão significativas quanto o foram anos atrás, porque no momento cumprem satisfatoriamente a tarefa de propiciar bons assados. Vejamos, então, os progressos no temperar dos bois.

No depoimento de Renato lemos que, *“na época o que que era viável, a gente abri os ‘quarto’ com a faca assim e metia sal lá dentro”*. Pelo fato de ser um prato novo, ninguém tinha idéia de como temperá-lo, afinal, era um animal maior do que aqueles à que estavam acostumados



carnear, e, ainda por cima, deveria ser feito inteiro. Procederam da forma que lhes pareceu mais lógica: com as mãos temperaram-no com sal. Como era de se esperar, partes do animal ficaram sem tempero algum, enquanto outras ficaram salgadas demais.

Chegou-se, então, à utilização de objetos que pudessem facilitar o gesto de temperar o boi e deixa-lo temperado de forma mais uniforme. O assador Pedro nos relata:

*Ah! No início prá hoje, tá loco!, mudo 100%, 100% mudo. Prá você ter uma idéia, a gente pegava até vidro de catchup, no início, com uma agulha, uma agulha feita de um cano aí de, dum cano de bico de caminhão, essas coisas assim, nós pegava e colocava, fazia uma rosca e colocava no vidro de catchup prá faze o tempero, prá injeta o tempero no boi<sup>103</sup>.*

Temos, em substituição das mãos, a adoção de embalagens plásticas com agulhas acopladas e depois as seringas que até então só eram utilizadas para a vacinação do gado. O uso destes recursos só foi possível porque o tempero já era líquido. Colocava-se o mesmo numa bacia, puxava-se seu líquido com a seringa e injetava-se. Faz-se idéia do tempo gasto para temperar um animal ...

Depois, optou-se pela bomba manual, muito utilizada para passar veneno. Pelo seu preço acessível, bem como por ser de fácil manuseio e transporte é, ainda hoje, muito usada pelos assadores. O compressor, a máquina atual de injetar tempero, é cara, estando em mãos de apenas alguns assadores, e mesmo estes, quando se dirigem para muito longe, ou quando tem sua máquina danificada, fazem uso da bomba manual.

Finalmente, pensou-se em uma máquina para temperar. O autor dessa máquina, ou compressor, foi Herbert, um dos pioneiros do Município e do “boi no rolete”. Com grande interesse em criar e melhorar técnicas e objetos, acabou, depois de muitos testes, desenvolvendo esta máquina compressora.. É importante dizer que esse mesmo assador foi o

---

<sup>103</sup> PEDRO, op. cit.

responsável pelo formato da cúpula e pela colocação das bocas fora dos fornos. A cúpula foi, assim, formatada para ser igual aos barracões da Copagril (Cooperativa Agrícola Mista Rondon Ltda), redondos, empresa para a qual Herbert assou bois. Já a confecção dos fornos baseou-se em conhecimentos que o mesmo tinha adquirido quando trabalhou em uma cerâmica: *"...eu tinha na cabeça assim, porque eu trabalhei, nós tinha uma cerâmica em Santa Rosa, e eu botei na cabeça, 'puxa! Mas esse calor dá prá fazer entrá lá dentro, como você faz na olaria' "*<sup>104</sup>.

Foto 10 - Máquina de injetar temperos: compressor



Fonte: Arquivo Particular Claídes Rejane Schneider.

Quanto à máquina de injetar, seu autor nos narra o seguinte:

*Mas eu peguei uma panela de pressão, estraguei uma panela de pressão, a tampa e tudo, estraguei, prá fazer um teste (...) Primeiro comecei com uma panela de pressão. Usei aquela válvula que tem, de segurança, na tampa, prá bota um, prá bota um...prá bota agulha, prá saí o, e a outra prá entra pressão. E ali eu usei um bico, botei uma mangueira ali aonde é*

---

<sup>104</sup> HERBERT, op. cit.

*o registro prá, se toca de estora, estora ali, e botei, botei a manguera ali e funciona 100%. E deu certo. Mas eu erei, primero eu, primero eu usei um outro sistema. Eu achei que aquele sistema que eles passam nos caro assim, que eu achei que se botasse aquilo dentro do líquido ele ía junto pro boi. E não ía. Aí eu, a carne fechava a agulha aqui e saia tudo pro vasilhame, prá trás. Aí não deu certo. Mas eu não me entreguei. Digo: 'tem que te uma saída'. E aí eu botei a pressão dentro da panela, junto com o molho, aí sim, aí funciona<sup>105</sup>.*

Ao percorrermos todo o processo que levou a adoção do compressor, vemos que ele representou um grande avanço para a “festa do boi assado no rolete”. Isto, não só por ter facilitado a tarefa dos assadores e por ter diminuído significativamente o tempo para a aplicação do tempero (antes se levava meio dia em 4 pessoas, agora meia hora com apenas 2), mas, principalmente, por ter permitido que todo o animal ficasse temperado por igual. Isso foi crucial para a aceitação do acepipe perante a comunidade e perante os visitantes, uma vez que uma das reclamações era justamente a de que partes do animal encontravam-se sem tempero e mesmo cruas.

Curioso observar, ao manusearmos as entrevistas, que aqueles que introduziram algum novo material ou alguma nova técnica na “festa do boi”, não demonstraram receio em mostrá-las aos demais assadores e nem em vê-los, logo a seguir, fazendo uso das mesmas inovações. Talvez por compreenderem que em um ambiente tão restrito como este, não há como se manter um segredo por muito tempo. No máximo até a próxima festa. Também, por compreenderem que se faz necessário um bom uso do material e, como no caso do compressor, de um bom tempero, pois a máquina sozinha não opera milagres.

Gostaríamos, ainda, de comentar sobre os projetos que os assadores tem para o futuro da “festa do boi”, o que pensam em modificar, quais materiais utilizar para melhorar o que hoje está em vigor. Um dos itens seria a questão de utilizarem a temperatura a gás para assar

---

<sup>105</sup> Idem.

bois, dispensando o uso do carvão. Assim comentou o assador Pedro: *"A não ser que vá chegar lá na frente e que seja feito...a temperatura a gás. Que não sei se é viável ou não. A gente já pensou nisso, nunca passo prá frente isso, prá evita o carvão e tal, mas ninguém se atreveu fazer, nem nós isso, de repente é uma coisa que as pessoas vão pensar aí na frente"*.

Outro material passível de modificações é a grelha, que sustenta o boi assim que ele é tirado do forno. Pensa-se em acoplar um forno a ela para que mantenha o animal aquecido, uma vez que *"quando dá um dia frio, e o boi é servido, ele esfria, e o boi, uma vez ele sendo comido frio, ele é ruim, ele perde todo o sabor, ele fica um tipo de uma...graxa, assim"*<sup>106</sup>. Algumas empresas, segundo o depoimento de Salésio, estariam providenciando isso.

### 3.5 DO TEMPERO

Chegamos, afinal, no outro aspecto que sofreu modificações nestes anos de "festa do boi": o tempero. Este, por sinal, interessa-nos sobremaneira, por constituir-se no diferencial quando se fala em "festa do boi assado no rolete". Dizemos isso por verificarmos que todas as equipes participantes usufruem do mesmo espaço e dos mesmos materiais, tendo portanto, no tempero, a possibilidade de mostrar a sua sensibilidade, o seu talento. Mesmo porque, nesta festa, tem-se como um dos objetivos escolher o melhor boi assado dentre os mais de 42 inscritos, restando aos chefes das equipes caprichar no tempero.

Sempre que se fala no tempero utilizado pelos assadores de bois "uma nuvem escura paira no ar". Isso porque, nenhum dos envolvidos nesta festa gastronômica apresenta todos os ingredientes adotados. Existe, sempre, como nos disse Herbert, *"um pulinho do gato no meio que*

---

<sup>106</sup> SALÉSIO, op. cit.

*esse não se revela*". Esses segredos são guardados pelos chefes das equipes, que são, justamente, aqueles encarregados de preparar o tempero, de optar pelo uso de um ou de outro ingrediente, por dosar a quantidade destes, de forma que todos se harmonizem com a carne do boi.

Apesar destas diferenciações no tempero, todos concordam que é necessário que se injete os ingredientes no animal enquanto ele ainda estiver quente, pois assim o animal "aceitará" melhor o tempero, espalhando-se facilmente por seu interior. O assador Renato explica:

*A gente matava o boi, temperava ele quente, porque depois quando tá frio, nem hoje tu não pode mais fazer isso, tu tem que matar o boi e tempera ele enquanto ele é quente ainda. Porque quando tá frio, ele não aceita mais o líquido, a carne fica dura, o líquido volta pelo mesmo burquinho pra fora. Assim como é que tu injeta, tira a agulha, ele...voa pra fora.*

Aliado ao fato de preocuparem-se em temperar a rês ainda quente, está a intenção de levá-la logo ao fogo, por experienciarem que assim terão o "melhor boi". Esse procedimento é ainda mais importante se a temperatura ambiente estiver elevada, pois pode comprometer a conservação da carne, não no seu todo, porque está salgada, mas em partes que, por ventura, tenham ficado sem tempero.

Não podemos negligenciar o papel fundamental que tem a escolha do animal e o seu abate para se fazer o "melhor boi". Duas práticas que mereceram comentários dos entrevistados. Nos deteremos, primeiramente, no aspecto da matança do boi, voltando, posteriormente, a falar na importância da escolha do animal.

O cuidado na matança do animal se faz necessário porque "se ele se bate, na mangueira ou se bate em algum lugar, assim, na hora de você fazer ele, alguma coisa, aonde ele bate o sangue fica e na hora de assar aquele sangue chera"<sup>107</sup>, e impossibilita o consumo da carne. Esse cheiro

---

<sup>107</sup> PEDRO, op. cit.

só é sentido após o cozimento, o que exige uma cautela maior do assador, já que estará preparando o almoço para, aproximadamente, 300 pessoas. Os depoentes mencionam que no caso da carne estragar não há como ir até um açougue e “pegar mais alguns quilos”, como acontece quando o cardápio constitui-se de churrasco. Um boi de 300 kg necessita de quase 18 horas de cozimento, o que impossibilita medidas paliativas.

A precaução no manejo do animal continua no momento do abate em si, ou seja, deve-se optar por um método rápido, que não estresse o animal, pois isso também compromete o sabor final da carne. Ainda de acordo com Pedro,

*então nós cuidamos, ponhamos o boi com cuidado na mangueira, a gente dá uma marretada na cabeça prá ele caí, assim, não se bate, aí a gente corta as 2 veias do pescoço, não sangra ele só de um lado, sangra ele dos 2 lados (...) pindura ele com a talha, prá que o sangue saia tudo do corpo do boi. Aí vai tirando o coró, na hora que ele acaba de more, vai tirando o coró, ele pindurado, o sangue vai saindo tudo.*

Algumas equipes complementam esse “ritual”, jogando água fria no boi abatido, de maneira a livrá-lo de todo sangue. Desta forma, o boi está preparado para ser levado e temperado pelas equipes, seguindo os procedimentos anteriormente mencionados, quais sejam, temperar o animal ainda quente e levá-lo logo ao fogo.

Denota-se, pelas entrevistas, que inúmeros experimentos foram feitos até se chegar às receitas que hoje vigoram. Iniciaram adotando certos temperos e certas quantidades que, aos poucos, foram substituídas ou mantidas, e, quando mantidas, com alterações nas dosagens. Isso porque preparar um boi não é o mesmo, por exemplo, que preparar uma carne para churrasco, pois o boi não “aceita” todos os temperos que “aceita” a carne de churrasco.

O exemplo da carne de churrasco não foi dado aleatoriamente. Primeiro, porque antes da adoção do boi como “prato típico” do Município, o cardápio da festa era churrasco, preparado pelos açougueiros da cidade e dos distritos; segundo, porque esse é o cardápio mais comum neste

Município, realizado em ocasiões especiais e aos domingos; e, em terceiro, porque o uso da quantidade inicial de sal no preparo dos bois baseou-se no que era usado para temperar churrascos, ou seja, 3%. Além disso, certos assadores testam novos ingredientes em pedaços de carne para churrasco. Caso fique aprazível, o experimento é levado ao boi.

O ingrediente principal para a preparação da rês é o sal. Sua quantidade difere de uma equipe para outra, oscilando dos 3 aos 5,5%. Por exemplo, se a dosagem é de 3%, para cada 30 kg, 1 kg de sal. Essa quantidade não compromete o sabor final, dizem os depoentes, porque o excesso acaba por ser eliminado na hora do cozimento do boi.

Além do sal, o que foi apontado como de uso frequente na preparação de bois é: cebola, alho, pimenta, noz-moscada, tempero completo (comprado nos supermercados), vinagre, orégano, louro, páprica picante, shoyo, tabletes de caldo de galinha, tempero verde, vinho (geralmente branco) e/ou uísque. Estes dois últimos itens objetivam amaciar a carne, dilatá-la, para que o tempero penetre melhor. Por deixar a carne macia, deve-se redobrar o cuidado quanto à porção a ser usada, pois colocada em excesso pode ocasionar a queda de partes da carne já assada.

Importante ressaltar que a estes temperos, outros devem ser acrescentados, porém os mesmos fazem parte daquele “pulinho de gato”, daquele segredo que norteia a prática de “assar bois no rolete”. Para modificar o tempero, alguns assadores recorrem a outros Estados. Por exemplo, o depoente Bruno mencionou que 5 dos produtos que usa, só se consegue em São Paulo. Estes custariam o equivalente a 96 reais o kg, mas por serem colocados em pequenas porções, compensariam o preço pago. Ficamos, porém, sem saber quais seriam eles.

Assim que o tempero é escolhido pelos assadores e as quantidades são especificadas, ele é todo batido no liquidificador e coado. Para “pegar” o sabor dos ingredientes, o mesmo fica, então, marinando por algumas horas, até ser injetado nos animais. Este tempero, quando pronto,

corresponde à aproximadamente 40 litros e essa quantidade é responsável, também, pelo sabor dos animais, por permitir que o tempero se espalhe pelo interior dos mesmos e os deixe “parelinhos”.

Nas primeiras “festas do boi” usava-se uma quantidade bem menor de líquido, por volta dos 15-20 litros. Percebeu-se, com a experiência adquirida, que o aumento dessa dosagem propiciava um melhor sabor aos animais, sendo, assim, tal procedimento, adotado por todas as equipes.

Os assadores estão sempre em busca do aprimoramento, do aperfeiçoamento dos seus temperos. Provam a carne dos animais que fazem, procurando por locais que ainda poderiam ser melhor trabalhados. Ou seja, provando várias partes do boi, os mesmos têm condições de averiguar se o tempero foi bem aplicado e se a quantidade, nestes locais, foi suficiente. Mesmo que o tempero esteja satisfatório, não desconsideram a possibilidade de novas associações, pois almejam a perfeição. Como disse Pedro: *“Então, eu acho, não vo dize que nós cheguemo na perfeição, mas eu acho que nós cheguemo perto da perfeição. O boi tá muito bom assim, então, se tive que muda, muda poca coisa. Poca coisa. Alguns detalhes só”*.

Ao longo das festas, bem como nas inúmeras experiências realizadas pelos assadores, houve casos em que a manipulação dos temperos foi infeliz, gerando incidentes para as equipes. Como foi o caso relatado pelo assador Paulo:

*“É, aí foi, foi uma experiência meio, meio desastrada. Mais que não altero em nada o gosto do boi, mas a aparência. Nós usamos um produto importado que eu consegui de um frigorífico...que é...prá...prá dar cor à presunto. É específico prá deixar ele bem avermelhadinho, assim (...) é um produto importado que nós experimentamos antes (...) num pedaço de carne e fico, a cor fico bem, bem avermelhadinha, assim, parecia defumada. Só que no boi no rolete a aparência foi de carne crua. E aí nos tivemos que passa de mesa, ólha, é assim, assim, pode exprimenta a carne, não é crua (...) mas deu um choque no início (...) mas também só foi usado aquela vez, nunca mais.*



O exemplo, acima citado, deixa entrever outro aspecto que é o da responsabilidade dos chefes das equipes, daqueles assadores que emprestam seu nome e sua habilidade para determinado grupo, empresa ou associação. Chamam para si a tarefa de alimentar centenas de comensais ávidos por degustar o “prato típico” do Município. Devem corresponder às expectativas dos mesmos quanto ao sabor dos animais e, caso isso não ocorra, tanto eles como o grupo ao qual representam, sofrerão perdas, como a não participação destes convivas na equipe para a próxima festividade.

Isso é significativo, na medida em que as empresas participam da “festa do boi no rolete” principalmente para divulgar seus nomes e suas atividades. É uma oportunidade de exibirem-se, perante a comunidade rondonense e perante aqueles que para cá se dirigem, provindos de várias partes do país, e do exterior também. Mas, com o oferecimento de um boi que deixa a desejar, a proposta inicial inverte-se, acabando por associar o nome da empresa a um caso infeliz.

Os assadores, como profissionais do boi, mais do que ninguém, preocupam-se em servir bem a todos. A satisfação dos convivas é a meta principal. Para que isso aconteça, cuidam de todos os detalhes e só relaxam após todos já terem se servido do “boi no rolete” e comprovado que o mesmo está saboroso. É o assador Paulo, novamente, que sintetiza a agonia que antecede o festim:

*...e pode fala com 40 que fazem o boi no rolete, nenhum vai dize que ele tá tranquilo antes de servi o boi. É sempre uma, um nervosismo...é, é um jogo de futebol decisivo (...) e cada vez mais a gente tá preocupado. Que cada vez mais a gente sente a responsabilidade...se eu fosse prum lugar, por exemplo, eu vo hoje e o pessoal falasse: ‘não, o Heitor nunca fez boi no rolete’, eu até teria condições de erra. Agora não. Então, essa responsabilidade pesa muito.*

Paulo está participando da festa desde o início, poderia, assim, estar tranquilo quanto ao desenvolvimento de todas as tarefas. Contudo, ele, como os demais assadores, sabe que o elemento sorte também conta

muito quando se fala em “festa do boi assado no rolete”. Eles podem desempenhar suas tarefas corretamente, mas a escolha de um animal ruim, como foi mencionado acima, pode comprometer todo o processo. Então, é todo o conjunto que deve estar satisfatório para que se tenha um boi de bom aspecto e sabor aprimorado.

### 3.6 DA ESCOLHA DO BOI E DO CARVÃO

*“...o segredo de fazer o boi é, já desde a hora de você escolhe o boi”<sup>108</sup>.*

Falou-se, em vários momentos, a respeito da importância dos animais para a “festa do boi assado no rolete”. Por serem a vedete da festividade, sua escolha exige atenção e cuidados que antecedem, às vezes por meses, o dia do festim. E, por sua relevância, a tarefa é assumida pelos próprios assadores.

A raça do animal mais utilizada para o assado tem procedência asiática: é a Nelore. Sua escolha justifica-se, na fala dos assadores, pela mesma ter poucos ossos e bastante carne, carne mais rija e com menos gordura do que as demais. A idade do animal deve variar dos 4 aos 5 anos, pois, assim, sua carne não desmanchará com facilidade após tantas horas de fogo. Também o peso deve ser observado, não podendo, a rês, ser muito gorda.

Os animais com essas características podem ser encontrados no Município de Marechal Cândido Rondon, mas em menor quantidade do que em outros Municípios. Isto se explica em virtude da atividade leiteira, característica dessa região exigir uma raça específica, no caso holandesa. Assim, equipes acabam por adquirir bois provindos de outras cidades,

---

<sup>108</sup> Idem.

como Guaíra e Umuarama, e até de outros Estados, como do Mato Grosso.

No Município de Marechal Cândido Rondon, os bois são comprados de proprietários que criam os mesmos em regime de confinamento, ou seja, *"gado que é tratado no cocho, ele praticamente não sai, ele não sai da estrevaria (...) ele come e dorme só. E quando ele tá redondo...pessoal vende"*<sup>109</sup>, ou semi-confinamento, durante o dia no pasto e a noite no cocho. Este último sistema é o mais indicado pelos assadores, porque ele permite que o gado se movimente no pasto, o que deixa a carne mais firme.

Porém, mesmo esse semi-confinamento exige alguns cuidados, principalmente quanto à alimentação dos animais quando estão, à noite, nos cochos, na estrebaria. O "trato" fornecido aos bois influenciará diretamente no sabor da carne, tornando-a apazível ou intragável, mesmo porque *"só o assador não faz milagre não. Ele tem que ter o material [boi] também que ajuda ele, senão não tem jeito"*<sup>110</sup>.

No entender dos depoentes, muitos animais são tratados com "porcarias", com "qualquer coisa", como massa de mandioca, polpa de laranja ou soro de leite. Esses produtos dão gosto ruim à carne, comprometendo a criteriosa escolha de ingredientes feita pelos assadores. O assador Augusto comprou, certa vez, um animal confinado que estava sendo tratado com soro. Afirma que de sua carne sentia-se "até um gostinho de azedo".

Para certificarem-se de que o animal que estão comprando é de qualidade, muitos assadores só adquirem-no de pessoas de confiança, fornecedores que já sabem para que propósito estão alimentando o animal. E, como a "festa do boi" já é realizada há 23 anos, o número de fornecedores tem aumentado.

---

<sup>109</sup> Idem.

<sup>110</sup> HERBERT, op. cit.

A confiança no fornecedor do animal também é fundamental quando se fala em vacinação. Todos os bois devem estar vacinados regularmente, para que estejam saudáveis. Contudo, não devem ser abatidos os animais que foram vacinados num prazo de menos de 30 dias, pois a vacina pode interferir no gosto da carne e até estragar partes ou o todo do animal. É o que nos diz o assador Antônio:

*Só não pode ser gado vacinado. Eu, gado vacinado não uso e por isso de você ter confiança em quem você compra. Por que se este gado estiver vacinado, ele automaticamente ele vai chera. Ele vai dar um cheiro horrível da vacina, ele vai mancha a carne e pode ser comido, não tem problema, só que eu não sirvo, eu não gosto, porque ele não dá um cheiro gostoso de boi, ele à noite ele vai tá, tipo se tivesse sangue dentro dele (...) e ele fica uma carne muito mole, desmanchando, parece uma carne cozida, onde tem a vacina.*

Esse problema também é evitado quando os animais são comprados de frigoríficos que estão à par das normas institucionais. Mas a possibilidade maior de ocorrências envolvendo animais impróprios para o abate e o consumo, se deve quando os mesmos são comprados de indivíduos que não estão cientes da utilização destas rês. Fator este frequente em festas nas quais participam os assadores fora do Município.

Então, passada esta etapa da escolha do animal, alguns, ainda, optam por uma desintoxicação dos mesmos. Eles beberão apenas água por um certo período de tempo, que variará de 1 a 4 dias, segundo os depoentes. Desta forma, todos os resíduos serão eliminados, o que facilita, inclusive, o manejo dos animais no momento do abate. O líquido perdido não fará falta, pois serão injetados vários litros de tempero, que hidratarão a carne dos bois, mesmo que venham, logo a seguir, a perdê-los novamente, mediante o longo “assamento”.

Depois de realizados todos estes procedimentos, o animal poderá ser preparado pelas equipes e servido à comunidade participante da “festa do boi assado no rolete”. O público saboreará o “prato típico”, talvez se perguntando qual seria a receita dos assadores, porém sem poderem

imaginar todo o círculo que se faz necessário fechar até que o boi chegue à mesa destes convivas.

Tão importante quanto a escolha do animal ou a escolha dos temperos é a escolha do carvão. Aqueles assadores que, a princípio, utilizaram qualquer carvão, enfrentaram problemas para conseguir um assado satisfatório para os seus animais. O assador Pedro nos dá um exemplo:

*...tivemos a infelicidade de não ter esse cuidado e na noite, era uma noite muito fria, amanheceu branco de gelo, e o carvão lá, daquela região (...) virava só cinza. E nós chegamos, quando chegamos, meia noite, uma hora, nós fogo e fogo e o boi branco (...) Nós fomos num galpãozinho da associação lá e achamos o, uma lenha empilhada, uma lenha seca (...) e fizemos fogo ao lado (...) pegamos com a pá e colocamos dentro da cúpula, nos fornos da cúpula prá pode assa o boi. Passamos a noite inteira fazendo fogo dum lado e passando o carvão prá dentro, prá pode assa o boi no outro, até outro dia ao meio-dia.*

Mas, como aconteceu com os outros aspectos que norteiam esta festa, a prática e a experiência fez com que os assadores percebessem a necessidade de um carvão de boa madeira, de boa procedência, pois quanto melhor o carvão, menor a quantidade a ser utilizada. A partir das entrevistas, constata-se que a maioria prefere o carvão feito de angico, por ser uma madeira mais dura, possibilitando um carvão graúdo, com “pelotas grandes”.

Apesar da preferência pelo angico, tem-se mais facilidade em conseguir o carvão de eucalipto, por ser uma madeira reflorestada, sendo as de outras procedências derrubadas somente com a autorização do Ibama. Neste ponto, o Paraguai é favorecido, pelo fato de ter mais áreas com “madeira de lei”, podendo seus proprietários derrubarem-nas, para comercializa-las aqui no Brasil. Porém, muitos assadores não a compram, por não gostarem de sua queima.

Grande parte dos assadores já possuem fornecedores fixos de carvão, a exemplo do que acontece com os bois. Estes fornecedores também estão sabendo do propósito da utilização destas sacas de carvão,

então se esmeram em oferecer um produto que seja satisfatório.

Alguns entrevistados disseram que não basta comprarem um bom carvão. Faz-se necessário, ainda, classificá-lo, ou seja, separar o carvão graúdo do pó que se depreende dos mesmos. Isso é feito despejando-se os sacos de carvão sobre uma superfície coberta e recolocando-se apenas os pedaços graúdos em sacolas menores, geralmente aquelas de supermercado. Assim, as sacolas com o carvão são sustentadas, pelas alças, sob o fogo, de maneira a não sujar as mãos dos assadores.

Essas sacolas, quando sustentadas próximas às brasas, abrem-se nos fundos. Por ali o carvão cai, mas delicadamente, justamente para não criar pó. Esse pó, se não for retirado, vai toda para cima dos animais, deixando-os negros. Para retirar essa crosta que se forma, só raspando o exterior do animal, o que exige esforço físico e compromete a estética do assado.

### 3.7 DA PARTICIPAÇÃO DE TURISTAS E “RONDONENSES”

Quando intuímos em realizar esta pesquisa, foi grande nosso interesse em verificar qual a participação, ou qual o perfil do público nesta festividade. Estariam participando da festa do Município de Marechal Cândido Rondon mais “rondonenses” ou turistas? Em caso de serem turistas, qual a justificativa para este fato?

Nossa hipótese inicial foi de que a festa estava voltada mais para o turismo do que para a municipalidade, o que se comprovou pelo depoimento dos assadores. Porém, pensávamos que tal fato tivesse ligação com o poder aquisitivo dos “rondonenses”, pelos mesmos não poderem pagar pelo “prato típico”, fator este que não foi apontado pelos depoentes como determinante. Mas, o que disseram os assadores para corroborar essa hipótese? Vejamos:

*"É mais o turista. Porque o rondonense, ele já, já isso é coisa saturada, sabe? Prá eles isso não é mais novidade"<sup>111</sup>.*

*"Os rondonenses, eles tão voltando de novo (...) tão voltando de novo porque...tá sendo mais caprichado a coisa (...) A maioria é de fora hoje, que vem aqui (...) é muita gente de fora"<sup>112</sup>.*

*É mais gente de fora (...) a maior parte era gente de fora. Turista (...) O rondonense hoje ele já não tá muito...muito, se importando muito com o, com a festa. Quem tá fazendo a festa mesmo é o turista. Pessoal de fora (...) porque já são...já são uns 20, 20 pocos anos, sempre a mesma coisa"<sup>113</sup>.*

*Ah! É mais turistas (...) nós dos veteranos, daqui de Marechal eu acho que... pega...20%...no nosso boi, o restante é gente de fora (...) Eu acho que o nosso pessoal aqui já tá bastante acostumado com o boi, então...já não é mais novidade o prato, come o boi no rolete pro pessoal de Marechal não é novidade, e o pessoal de fora...vem só uma vez por ano e nós aqui temo boi quase que direto e tem num lugar ou no outro tem boi assado, então o pessoal vem uma vez por ano e ele chega aqui que come boi no rolete. Então eu acho que é por causa disso. Nosso pessoal tá mais acostumado com o boi no rolete mesmo"<sup>114</sup>.*

*"Aqui o povo já tá acostumado"<sup>115</sup>.*

*A nossa equipe tem, 80% são de, de, de, de...turistas de fora (...) Então nós conseguimos trazer pessoal de fora. É o que, que...eu acho que é o objetivo desta festa. Que pro nosso, pro nosso rondonense, a, se nós fossemos fazer a festa do boi no rolete só pro nosso rondonense, de tanto que eles já comeram, acho que seria um insucesso"<sup>116</sup>.*

Então, tendo por base as entrevistas, podemos enumerar alguns motivos que afastam os "rondonenses" do consumo do "boi no rolete": a principal razão apontada seria que os mesmos já estariam acostumados

---

<sup>111</sup> VALDIR, op. cit.

<sup>112</sup> RENATO, op. cit.

<sup>113</sup> AUGUSTO, op. cit.

<sup>114</sup> PEDRO, op. cit.

<sup>115</sup> IVAN, op. cit.

<sup>116</sup> PAULO, op. cit.

ao consumo do “prato típico”; depois, a falta de higiene no preparo; a seguir, o preço da iguaria; e, ainda, o fato dos “rondonenses” optarem pela tranquilidade.

A “festa do boi assado no rolete” realiza-se a mais de 20 anos, o que poderia justificar o “descaso” rondonense pelo seu consumo. Porém é importante ressaltarmos que nenhuma pesquisa foi realizada perante a população, para confirmar ou não estas afirmações. Assim, estamos apontando tais argumentos a partir das falas dos depoentes.

O primeiro motivo arrolado nos faz, ainda, conjecturar a respeito: se a festa realiza-se uma vez ao ano e se o prato é realmente saboroso como o dizem, não poderiam deixar de consumi-lo apenas por estarem acostumados. Afinal, quando algo é atrativo temos vontade é de repetir a experiência, ou, no caso, o acepipe. Mas, como dissemos acima, pesquisas ainda deverão ser efetuadas para termos mais elementos que permitam compreender esta questão.

Os vários trechos de depoimentos citados deixam claro que o fator econômico não é o que impossibilita a participação dos munícipes na “festa do boi assado no rolete”. Alguns até justificaram este fato, alegando que juntamente com a carne são servidos também acompanhamentos, como saladas, pão, cuca (espécie de bolo doce de origem alemã) e bebidas, o que não onera o “prato típico”. Porém, concordam que uma família, ao empregar o que gastaria com alguns almoços em carnes compradas em supermercados, poderia adquiri-las em maior quantidade.

Outro aspecto que foi apontado para justificar o preço da iguaria, diz respeito à atmosfera que cerca uma festa. Ou seja, quando nos dispomos a frequentar uma festa, ainda mais gastronômica, estamos cientes que ali gastaremos mais do que o faríamos cotidianamente, justamente por ser um evento de caráter atípico. Pensamos logo: “não há problema, afinal é só uma vez por ano”. Inclusive, um dos assadores alegou que muitas dessas críticas procedem de pessoas que não tem o



hábito de participar de outros eventos, não tendo noção dos preços cobrados.

Mesmo correndo o risco de nos precipitarmos, mas embasados no fato de fazermos parte da mesma comunidade, podemos dizer que, muitas vezes, os habitantes da cidade preferem isolar-se em casa quando dessas festas ou viajar para outras localidades, visando “fugir do tumulto”, pois, como disse o assador Paulo, *“o nosso alemão não é muito do oba oba, assim”*.

Portanto, parece não haver dúvidas que a “festa do boi assado no rolete” de Marechal Cândido Rondon, é frequentada e é direcionada mais para os turistas, como ficou claro no depoimento do assador Antônio. E isso tem crescido todos os anos, à medida que se incute na população a idéia de que este acontecimento deve ser encarado como possibilidade de ganhos a todos. Para divertir-se, haverão outras oportunidades, mas para lucrarem talvez não.

### 3.8 DA DEGUSTAÇÃO DOS BOIS

*“...se é prá concurso, prá concorre, acho que deve se o justo. Ganha aquele que foi melhor...”<sup>117</sup>.*

Como foi mencionado anteriormente, a “festa do boi assado no rolete” realiza-se junto à “Expo Rondon”, acontecimento anual para comemorar a emancipação político-administrativa do Município de Marechal Cândido Rondon. Neste dia, assam-se tantos bois quantos os anos da cidade. Este ano serão 42 animais a participarem dos festejos.

Os animais que são assados participam do concurso que objetiva eleger “o melhor boi assado no rolete”. Para tanto, as equipes inscrevem-

---

<sup>117</sup> BRUNO, op. cit.

se e esmeram-se em levar o título, que lhes garantirá um prêmio em dinheiro, troféu e lembranças (presentes de menor valor). Apesar, dos assadores preocuparem-se mais em servir aos convidados do que em levar o primeiro ou os primeiros lugares, esse concurso acaba por mexer com a vaidade dos mesmos, no sentido de desejarem que os seus temperos sejam os melhores.

Neste concurso do “boi assado no rolete”, duas são as categorias a serem julgadas, como já mencionamos no capítulo anterior: Apresentação, onde são considerados os aspectos de limpeza, higiene e criatividade na ornamentação das instalações (box) e vestimenta das equipes; e Técnica Culinária, compreendendo os aspectos de aroma, paladar e cozimento.

De acordo com o regulamento da “festa do boi assado no rolete”, o julgamento da primeira categoria será efetuado por uma comissão, sendo que as avaliações ficarão mantidas em envelopes lacrados, que só poderão ser abertos e apurados na presença de representantes das equipes.

Já a apreciação da categoria Técnica Culinária será feita por uma equipe formada por representantes das equipes participantes do concurso. Faz-se necessário esclarecer que, quando das primeiras festas, a Comissão Central Organizadora convidava autoridades da comunidade e de outros Municípios, convites baseados mais em razões políticas do que em conhecimentos “carnívoros”. Com as críticas advindas destes procedimentos, de que estaria havendo “politicagem” na escolha dos melhores bois, optou-se por sugerir que cada equipe enviasse o seu representante. Como veremos a seguir, as críticas diminuíram, mas não cessaram de todo.

Este concurso que visa escolher a melhor ornamentação de “box” e o melhor “boi assado no rolete”, suscitou, ao longo de suas 23 edições, inúmeros comentários, principalmente daqueles que dele participam, os assadores. Quanto ao primeiro item não há muitas divergências, uma vez

que os assadores concordam que o seu julgamento é facilitado por ser algo visível, ou seja, todos conseguem discernir um “box” do outro. No entanto, o mesmo não acontece com o segundo ponto, considerado o mais polêmico.

A polêmica procede pelo fato de que se objetiva escolher “o melhor boi assado” dentre 42 inscritos, sendo avaliados por apenas alguns convidados. Desdobrando-se estas informações, percebe-se o seguinte: são muitos os animais inscritos, sendo o seu número aumentado todos os anos; são poucos os avaliadores, o que exige que os mesmos degustem várias amostras, comprometendo o julgamento; e, ainda, que os julgadores convidados, na grande maioria das vezes, são pessoas que, necessariamente, não são conhecedoras de carnes e temperos, estando ali com o único objetivo de representar a equipe, uma vez que o envio de um representante é obrigatório.

Os assadores entrevistados teceram vários comentários sobre esta questão, alguns favoráveis ao sistema de escolha, outros descontentes com o mesmo. Vejamos algumas opiniões:

*“A degustação na verdade não funciona. Degustação isso não...não existe (...) as notas que são dadas na culinária, é pura loteria”<sup>118</sup>.*

*“E depois, degusto 3,4 pedaços, já são de 3 ou 4 bois. Aí já, o sabor vira um só. Imagina se é prá...decidi de tantos bois. Aí não tem mais paladar”<sup>119</sup>.*

*E o julgamento do boi no rolete é muito subjetivo, não tem...a pessoa que faz as primeiras vez, fica 24 horas fora de casa, fica lá se judiando, ele já acha que o boi dele é sempre o melhor. E fica xingando os julgadores, mas não tem como...como...culpa, isso é tão...40 bois...e pega exatamente uma parte lá que não pego bem o tempero e...<sup>120</sup>.*

---

<sup>118</sup> VALDIR, op. cit.

<sup>119</sup> BRUNO, op. cit.

<sup>120</sup> PAULO, op. cit.

*"Só que o degustador, o problema é você prova aí 40 tipos de carne, 40 pedaços de carne. Você nunca vai chega ao ponto de se justo, com quem merece ser justo"<sup>121</sup>.*

*"Esse é um caso difícil, viu? O degustador é o seguinte. Você vai come 40 pedacinho? Então você tira o primero lugar, pela degustação, é muito, isso é uma loteria. Porque isso vem muitas vezes aí de 30 e poucos, depois vem uns 7,8,10, o mesmo gosto, isso não muda em nada"<sup>122</sup>.*

Através destes depoimentos, que poderiam ser acrescidos de outros, vemos que as versões sobre esta categoria não chegam a um consenso, se é que algum dia chegarão, pois, como disse um dos depoentes, cada assador considera o seu animal o mais indicado ao título, vendo na análise dos demais algum tipo de problema. Assim, apesar dos desacordos, vê-se que da forma como a degustação vem sendo encaminhada, não há como avaliar corretamente o melhor tempero, o melhor paladar e o melhor cozimento dos animais inclusos no concurso.

Primeiro, pelo fato de convidarem-se poucas pessoas para provarem muitos animais, o que faz com que as mesmas, depois de alguns pedaços, não consigam mais discerni-los. Essa questão já foi, e continua sendo, preocupação dos organizadores, que buscam soluções para elas. Das modificações introduzidas, podemos mencionar a que estipulou que cada degustador fará a "análise" de apenas 10 amostras, número bem abaixo daquele proposto inicialmente, ou seja, todos os animais participantes. Convidaram-se, então, mais pessoas para provarem os bois.

---

<sup>121</sup> IVO, op. cit.

<sup>122</sup> SALÉSIO, op. cit.

Segundo, por ser uma escolha motivada por critérios pessoais, uma vez que os degustadores classificam as amostras de acordo com seus gostos, com suas preferências. Assim, uma amostra retirada mais profundamente, pode agradar a uns, que lhe darão boas notas, como desgostar a outros, que lhe darão notas menores. Isso se enquadra no que os depoentes classificaram como "loteria", ou seja, não há como prever o resultado.

E, terceiro, porque algumas equipes são privilegiadas na hora da escolha, já sabendo com antecedência do resultado do concurso, o que desestimularia os demais a participarem. Vários foram os exemplos dados pelos depoentes de favorecimento de equipes:

*Por isso que eu nunca fiz questão de, de ajuda, porque ali...já existiu carta marcada nisso aí também. Nos bois no rolete aí (...) Teve umas épocas, isso não foi analisado por mim, foi por muitos outros também, que, olha, o boi tiro, tinha uns bois que tiraram o primeiro lugar aí, que não tinha condições...de tira. Isso não, isso é ruim, isso desanima o resto das equipes todas...*<sup>123</sup>

*Eu fico olhando muitos boi ali, os homens tiram ele preto, que nem eu vi esse ano passado, o primeiro lugar, isso era um boi preto, coisa mais feia, mais incrível que tinha. Tiro o primeiro lugar. Uma vez o hospital Rondon tiro o primeiro lugar no boi no rolete. Levaram o boi embora porque não deu pra come, tava cru. Levaram o boi embora. Tem tantas coisa. Levaram o boi embora, ninguém não comeu do boi porque tava cru. Só que tiraram o primeiro lugar. O cortador de carne lá tiro uma lasquinha só dele...era gostoso lá a lasquinha, só o cara gosto, deram nota boa, tiro o primeiro lugar, só que levaram o boi embora porque tava cru*<sup>124</sup>.

*Ano passado, de noite, nós já sabia quem que era o campeão. Era tudo, sabe? Tinha umas degustação, mas era tudo... (...) foi degustado tudo, mas aí tinha os acertos...certo. Tinha acertos com ...a Prefeitura, pessoal (...) O pessoal ano passado já tava distribuindo chope à noite. Eles fala assim: 'esse é o campeão'. Aí, vai sabê? 'Ah! Isso vai saí amanhã'. Saiu. Outro dia era o boi. Como é que então não tinha acerto*<sup>125</sup>.

---

<sup>123</sup> HERBERT, op. cit.

<sup>124</sup> RENATO, op. cit.

<sup>125</sup> BRUNO, op. cit.

Esses trechos deixam claro que os critérios que moveram os degustadores a darem esta ou aquela nota, este ou aquele parecer, basearam-se mais em “acertos com a prefeitura”, em “carta marcada”, como relatam os assadores, e menos nas habilidades culinárias dos assadores inscritos para o concurso.

O que foi sugerido por alguns assadores, como forma de tornar a degustação mais justa e transparente, é a participação de profissionais da carne no julgamento do “melhor boi assado no rolete”, ou seja, pessoas que já emprestam seus serviços em outros eventos, como acontece, por exemplo, com os degustadores de vinho.

Esses profissionais, inclusive, colocariam os assadores à par da qualidade de seus temperos, dando-lhes oportunidade de melhorar suas habilidades. Isso foi pensado também pelo assador Arthur:

*Hoje nós não sabemos o nível do, do tempero do boi no rolete. Nós gostamos, o povo gosta, mas na realidade nós não subemo em que, quanto que nós poderíamos ganha de nota hoje pra degustação dos bois de Rondon, da nossa festa. Então, nós, todo mundo quase que tem a mesma técnica já. O mesmo tempero, praticamente. Mas nós não subemo que notas que dariam os profissionais pra esse tempero. Pode ser que nós temo hoje com a nota 5 e tem condições de nós aperfeiçoa (...) Agora se um, se viessem os profissionais e dariam nota 9 pra um e 4 pra outro, a gente poderia melhora. Porque aquele que ganhou 4 iria tenta aperfeiçoa melhor.*

Portanto, existe um interesse por parte dos assadores em trazer ainda mais qualidade aos bois servidos na “festa do Município”. Objetivam satisfazer o público que vem especialmente para degustar o “prato típico”, como também aprimorar suas técnicas, seus conhecimentos em relação ao “assamento de bois”.

Para que isso ocorra, basta que a Prefeitura e a Comissão dos festejos modifiquem alguns critérios hoje adotados, que só farão elevar os níveis da festa e agradar os assadores. A partir do momento em que estes atores principais da festa sentirem-se desestimulados e optarem por abandonar os festejos, a atração poderá acabar ou será realizada em

outros termos, o que acarretará na construção de novas representações dentro deste espaço social.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo desta pesquisa, tivemos nosso apetite aguçado. O cheiro e o gosto de boi assado no rolete (sem mencionar as demais iguarias!) impregnaram nossos pensamentos e ações... Escrevíamos com a boca cheia de água, afinal, estávamos debruçados sobre um “assunto com sabor”, ou seja, falávamos sobre uma festa gastronômica, a “Festa do Boi Assado no Rolete”, realizada desde 1978 no Município de Marechal Cândido Rondon - Paraná.

Tivemos como objetivo a reconstituição histórica dessa festa, sendo a mesma realizada mediante o olhar dos “assadores de bois”, os “guardiões deste segredo”, ou seja, são eles que executam essa tarefa de preparar e servir os bois, e como não há, até o momento, nenhum trabalho realizado sobre isso, são eles que melhor podem trazer à tona este cotidiano.

No entanto, é mister que se esclareça que o tema não se esgota neste trabalho, na medida em que muitos aspectos não foram analisados com profundidade, como a questão de gênero – os homens assam os bois e as mulheres preparam as saladas e servem os convidados -, a questão étnica – disputa entre alemães e italianos –, as receitas e cardápios dos restaurantes presentes na festa e os fatores que inibem a participação dos rondonenses no consumo de “boi no rolete”. Outros, ainda, não chegaram a ser citados devido à delimitação proposta nesta pesquisa. Assim, esperamos suprir as limitações deste mediante trabalhos futuros.

Quando iniciamos a referida pesquisa, buscávamos compreender qual a razão da adoção do “boi assado no rolete” como “prato típico” do Município de Marechal Cândido Rondon, resposta que nos foi dada pelos “assadores de bois”, por meio de suas entrevistas. A partir delas, termos como “desafio”, “bravata”, “brincadeira”, “provocação” foram utilizados



para explicar o surgimento deste prato culinário, numa clara alusão a rivalidade que envolvia os dois Municípios, Marechal Cândido Rondon e Toledo.

Então, podemos depreender que o “prato típico” realmente não foi introduzido por ser característico da região, mas por ser um animal maior do que aquele que era servido na festa do Município de Toledo, qual seja, porco. Como vemos no histórico da festividade, o idealizador da mesma, Ariovaldo Luís Bier, “mandou rechear um boi no rolete, recheado com um porco inteiro”. O intuito foi de mostrar para os “toledanos” que os “rondonenses” podiam mais, que eles tinham mais riquezas e, portanto, mais poder, mais prestígio, num exemplo claro de disputa entre os dois Municípios. Além disso, o objetivo de Ariovaldo Bier não foi homenagear a população, mas competir com a “iguarria toledana”, que já era motivo de sucesso para o Município vizinho.

Assim que o acepipe agradou ao paladar de alguns rondonenses, Ariovaldo Luís Bier procurou oficializar a “festa do boi”, percebendo nela possibilidades de trazer inúmeros dividendos para Marechal Cândido Rondon, como ocorreu e ocorre até hoje. Este interesse mercadológico, apesar de negado por alguns assadores, é claro na fala de outros que vêem nesta data uma oportunidade única para que a comunidade lucre. Um exemplo dessa mentalidade é o depoimento do assador Antônio que disse que a festa “se tornou hoje uma festa pro povo de Marechal Cândido Rondon ganha dinheiro”.

Destarte, nesses dias de festa, a cidade transforma-se numa grande “vitrine”, onde os visitantes perscrutam o que os moradores da comunidade produzem e comercializam. Este intercâmbio entre turistas e rondonenses, permite que os “assadores de bois” preparem animais fora do Município, conseguindo, com isso, propagar o nome da localidade, ganhos extras e o título de “profissionais do boi”.

Ao concluirmos que a “Festa do boi Assado” foi pensada e instituída enquanto fator de disputa com outra cidade, bem como ao verificarmos

que a mesma não é característica da população da cidade, nem da economia do Município, podemos situa-la como uma "tradição inventada". Para Eric Hobsbawn, que cunhou este termo, estas festas, como foi dito no corpo do texto, criam rituais e regras que busquem traçar uma continuidade com o passado.

Essa continuidade com o passado é percebida, na "festa do boi", principalmente, nas músicas, na decoração dos "boxes", no uniforme dos assadores, bem como nos demais "pratos típicos" servidos na festa (kessler, eisbein, café colonial, etc.), até no símbolo criado em torno do boi, que aparece nos prospectos usando chapéu, busca-se incutir a tentativa de representar uma identidade alemã (Ver anexo 4). Também durante o desfile que percorre as ruas da cidade, no dia do aniversário do Município, vemos pessoas caracterizadas com trajes alemães, em cima de carros ou carroças, onde dramatizam o cotidiano dos pioneiros da cidade.

Como foi abordado acima, a festa gastronômica possibilita dividendos ao Município e a particulares, principalmente pela "invasão" de turistas que desejam degustar algo peculiar ao local, mas que, concomitantemente a isso, acabam por adquirir outros produtos ou objetos. Isso ocorre devido ao fato desta festividade estar inserida dentro da lógica do mercado globalizado, transformando-se em "templo de consumo".

Isso é significativo na medida em que, nessa era mundializada, a festa, embora possa "ter a dimensão do prazer, da criação e do uso da subjetividade, não deixa de ter o caráter de atividade enquanto trabalho"<sup>126</sup>, pois muitos participantes da mesma a vêem como fonte de ganhos materiais, não percebendo-a enquanto fonte de lazer. Existem diversos exemplos desses trabalhadores na festa de julho.

Ainda com relação à inserção da "festa do boi" no mundo globalizado, observa-se que, aliado ao fato de consumirmos produtos

---

<sup>126</sup> FLORES, op. cit., p. 134.

“sem pátrias”, feitos e ingeridos aqui como em diferentes partes do mundo, surgem movimentos que procuram introduzir em suas comunidades pratos “novos”, com alguns elementos do passado, e reintroduzir pratos oriundos de suas culturas, não só para resguardá-los do esquecimento, mas também para distingui-los das demais sociedades, numa clara intenção de marcar diferenças, pois o mercado globalizado apropria-se de uma determinada tradição, modificando-a, às vezes, em função das suas próprias necessidades. E é em busca dessas diferenças que vão os turistas.

A participação dos turistas, inclusive, nos levou a conjecturar que os mesmos consumiam mais o prato “boi no rolete” do que os “rondonenses”, os moradores da cidade. Pensávamos que isso estava condicionado ao preço da iguaria, ou seja, os “rondonenses” não consumiam o boi por não poderem arcar com os custos. No entanto, os depoentes, quando de suas entrevistas, alegaram que, mais forte que a razão econômica (que não deve ser desconsiderada), está o fato dos “rondonenses” estarem saturados de “boi no rolete”. Como a festa encontra-se, praticamente, em sua vigésima terceira edição, não é, o acepipe, mais novidade para a comunidade, ao contrário do que acontece com os turistas.

Vemos com ressalvas estas colocações, na medida em que estas representam a opinião dos assadores, não tendo sido ouvidas pessoas da comunidade. Mas, como já colocamos no corpo do texto, este argumento é frágil na medida em que quando algo é prazeroso não deixamos simplesmente de consumi-lo, principalmente quando é servido uma vez ao ano. Então, novas pesquisas deverão ser feitas para aprofundarmos esta questão.

Para desenvolvermos nossa pesquisa, também utilizamos os referenciais da História da Alimentação, afinal estudamos uma festa municipal a partir de um alimento, qual seja, “boi assado no rolete”, que não é um alimento costumeiro, mas sim, um alimento de festa, que por

sua vez é uma “festa inventada”. Esses referenciais, juntamente com os da fonte oral, serviram para interpretarmos a referida festa gastronômica, sem esquecermos que o que fazíamos eram interpretações de interpretações, já que analisávamos as análises dos depoentes.

Assim, constatamos que a “Festa do Boi Assado no Rolete”, ao longo de suas edições, apresentou mudanças, não só na questão do espaço físico, mas também nos temperos adotados pelos assadores e em seus materiais. Essas mudanças, por sua vez, foram obra dos “fazedores de bois” juntamente com o poder público, principalmente no que tange ao espaço físico. Já com relação ao tempero e aos materiais, foram eles mesmos que “garimpam” melhorias, justamente para enaltecer o gosto do acepipe e para facilitar a realização das tarefas.

Ao reconstruirmos essas práticas, pudemos verificar que os “assadores de bois” auxiliam-se mutuamente no que diz respeito aos equipamentos e técnicas, não se importando para o fato de idéias serem “copiadas” pelos demais. Os mesmos dizem, inclusive, que o que interessa é o bom uso delas, no caso, seu emprego correto quando da preparação do “boi assado”.

Essa aparente cumplicidade entre eles foi, aos poucos, sendo desmistificada, porque eles, enquanto profissionais que se dedicaram “horas a fio” para preparar os animais, almejam destacar-se perante a comunidade e perante os demais assadores, objetivando obterem o título de preparadores do “melhor boi assado no rolete”. Então, o que vemos é que além de haver uma rivalidade entre Municípios vizinhos (Toledo e Marechal Cândido Rondon), há uma disputa entre os próprios assadores.

Aqui poderíamos, também, acrescentar a rivalidade que move as equipes que participam dos festejos, pois são patrocinados por grupos e empresas de respaldo dentro do Município, e que desejam divulgar seus nomes e negócios, mesmo porque, enquanto empresas, é de sua lógica que a festa se dê por concorrência.

Então, essa festa gastronômica apresenta inúmeros lados, tal qual um caleidoscópio, possibilitando, sim, o afloramento de alguns destes, mediante a utilização de alguns aportes teóricos e práticos. Aqueles propostos neste trabalho foram traduzidos, já que queríamos vê-los enquanto manuscritos estranhos, mas cientes que novos “termos” necessitarão ser anexados, de acordo com o aprofundamento nos “escritos” desta sociedade.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

### **ENTREVISTAS:**

ALBERTO. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 12 jan. 2002.

ÁLVARO. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 15 dez. 2001.

ANTÔNIO. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 19 abr. 2001.

ARTHUR. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 01 jun. 2001.

AUGUSTO. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 04 jan. 2002.

BRUNO. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 21 dez. 2001.

HERBERT. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 28 jan. 2002.

HILÁRIO. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 28 jul. 2001.

IVAN. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 08 jun. 2001.

IVO. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 21 dez. 2001.

JAIR. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 24 jul. 2000.

JAIR. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 25 abr. 2001.

PAULO. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 11 jan. 2002.

PEDRO. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 22 dez. 2001.

RENATO. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 15 dez. 2001.

SALÉSIO. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 13 dez. 2001.

VALDIR. Entrevista concedida a Claídes Rejane Schneider. Marechal Cândido Rondon, 13 dez. 2001.

#### FONTES PRIMÁRIAS:

"DIA do Colono e do Motorista". **O Presente**, Marechal Cândido Rondon, p. 33, 25 jul. 2001.

GIACOBBO, Vitor; ECKSTEIN, Elói. **Regulamento do concurso para a Festa Nacional do Boi Assado no Rolete**. Marechal Cândido Rondon, 2001

HISTÓRICO Boi no Rolete. Marechal Candido Rondon: Secretaria da Cultura de Marechal Cândido Rondon, 25 de setembro de 1995.

SCHERER, Verner; LAMB, Arnold. Instituição da **Lei número 1.308**, de 27 de novembro de 1978 (Institui no município de Marechal Cândido Rondon a festividade denominada "Festa Nacional do Boi no Rolete").

#### BIBLIOGRAFIA CITADA

ALBERTI, Verena. **História oral**: a experiência do CPDOC. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1989.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. São Paulo: T. A . Queiroz, 1979.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Brasileira, 1967. v. 1.

\_\_\_\_\_. **Antologia da alimentação no Brasil.** Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

DE DECCA, Edgar Salvadori. Memória e cidadania. In: \_\_\_\_\_. **O direito à memória:** patrimônio histórico e cidadania. São Paulo: DPH, 1992.

FERREIRA, Marieta de Moraes. História oral: um inventário das diferenças. In: \_\_\_\_\_. **Entre-vistas:** abordagens e usos da história oral. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1994.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: HISTÓRIA da vida privada: da Renascença ao século das Luzes. São Paulo: Cia das Letras, 1995. v. 3.

FLORES, Maria Bernadete Ramos. **Oktoberfest:** turismo, festa e cultura na estação do chopp. Florianópolis: Obra Jurídica Ltda, 1997.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GIARD, Luce. Artes de Nutrir. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano-2:** morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva.** São Paulo: Vértice, 1990.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na Pós-modernidade.** Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2001.

LE GOFF, Jacques. Memória. In: ENCICLOPÉDIA Einaudi. Porto: Imprensa Nacional : Casa da Moeda, 1984. v. 1.

MACCARI, Neiva Salete. **Migrações e memória:** a colonização do Oeste paranaense. Curitiba, 1999. Dissertação (Mestrado em História) – UFPR.

MAGNANI, José Guilherme Cantor. **Festa no pedaço:** cultura popular e lazer na cidade. São Paulo: Brasiliense, 1984.

MALUF, Marina. **Ruídos da memória.** São Paulo: Siciliano, 1995.

MATTOS, Olgária. Memória e História em Walter Benjamin. In: \_\_\_\_\_. **O direito à memória:** patrimônio histórico e cidadania. São Paulo: DPH, 1992.



MENESES, Ulpiano T. B. de. A História Cativa da Memória? Por um mapeamento da memória no campo das Ciências Sociais. **Revista do Instituto Brasileiro**, São Paulo, 1992.

\_\_\_\_\_. Identidade cultural e arqueologia. In: BOSI, Alfredo. **Cultura brasileira: temas e situações**. São Paulo: Contexto, 1992.

MONTENEGRO, Antônio Torres. **História oral e memória: a cultura popular revisitada**. São Paulo: Contexto, 1992.

OLIVEIRA, Paulo de Salles. **Vidas compartilhadas: cultura e co-educação de gerações na vida cotidiana**. São Paulo: Hucitec : Fapesp, 1999.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**: Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992.

\_\_\_\_\_. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

RANGER, Terence; HOBSBAWN, Eric. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

SANTOS, Antônio César de Almeida. **Memórias e cidade: depoimentos e transformação urbana de Curitiba (1930-1990)**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1997.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da alimentação. **História: Questões e Debates**, Curitiba, v. 14, n. 26/27, p.154-171, jan./dez. 1997.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

SCHREINER, Davi Félix. **Cotidiano, trabalho e poder: a formação de uma cultura do trabalho no Extremo Oeste do Paraná**. Cascavel: Edunioeste, 1996.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado: história oral**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

TOURTIER-BONAZZI, Chantal de. Arquivos: propostas metodológicas. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína (orgs). **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1996.

## BIBLIOGRAFIA ANCILAR

DA MATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DUVIGNAUD, Jean. **Festas e civilizações.** Fortaleza: Editora da Universidade Federal do Ceará; Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1983.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (dir.). **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLORES, Maria Bernadete Ramos. **A farra do boi:** palavras, sentidos, ficções. Florianópolis: Editora da USFC, 1997.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2001.

OZOUF, Mona. A festa: sob a Revolução Francesa. In: LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. **História:** novos objetos. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **História da alimentação no Paraná.** Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SCHMIDT, Róbi Jair. **Cenas da constituição de um mito político.** Cascavel: Edunioeste, 2001.

SCHNEIDER, Claércio Ivan. **Os senhores da terra:** produção de consenso na fronteira (Oeste do Paraná, 1946-1960). Curitiba, 2001. Dissertação (Mestrado em História) – UFPR.

STEIN, Marcos N. **A construção do discurso de germanidade em Marechal Cândido Rondon (1946,1996).** Florianópolis, 2000. Dissertação (Mestrado em História) – UFSC.

## **ANEXOS**

## ANEXO 1

### ROTEIRO DAS ENTREVISTAS COM "ASSADORES DE BOIS"

- 1) Histórico: nome completo, idade, local de nascimento, estado civil, filhos, profissão;
- 2) Como teve início na atividade de assador de bois?
- 3) É o único da família a assar bois?
- 4) Participa de alguma equipe fixa? Foi a única?
- 5) Assa bois com alguma equipe em outras ocasiões que não a "Festa do Município"?
- 6) Isso proporciona ganhos extras? Como funciona nestes locais?
- 7) Por que o boi como prato típico?
- 8) E antes do boi, como era?
- 9) Por que "no rolete"?
- 10) Qual a melhor raça de boi para fazer "no rolete"? Por que?
- 11) Esse boi recebe um tratamento especial? Algum cuidado no momento da compra? É adquirido de representante particular ou de algum frigorífico? São fixos?
- 12) O preço do boi sobe durante o período da festa?
- 13) Qual a importância do carvão? Qual a melhor madeira? Por que? É adquirida de vendedor específico?
- 14) Quais são os utensílios necessários para temperar e assar bois? São os mesmos utilizados atualmente? Se são, quais as modificações e permanências? Como e por quem foram feitos/as? O que ainda pode mudar?
- 15) Qual a receita utilizada? Houve alterações?
- 16) Já gostava de cozinhar antes de assar bois?
- 17) A partir de suas observações, mais turistas ou mais rondonenses comem o boi? Por que?
- 18) Alguma vez participou como degustador? Acha justa a forma como é escolhido o melhor boi no rolete? O que poderia mudar?

- 19) O prêmio influência/estimula a participar do concurso?
- 20) E a participação das mulheres?
- 21) Ocorreu algum fato curioso/atípico nestes anos de assador de bois?



10.118

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON  
ESTADO DO PARANÁ

L E I          Nº          1.308  
=====

DATA: 27 de novembro de 1978.

SÚMULA: Institui no Município de Marechal Cândido Rondon, Estado do Paraná, a Festividade denominada "FESTA NACIONAL DO BOI NO ROLETE" e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON, Estado do Paraná, aprovou e eu, PREFEITO MUNICIPAL, sanciono a seguinte Lei:

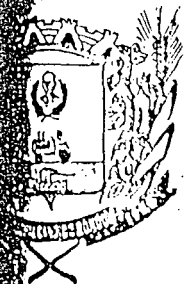
Art. 1º - Fica instituída, por meio desta Lei, em carácter oficial, a festividade denominada "FESTA NACIONAL DO BOI NO ROLETE".

Parágrafo Único - A Festa Nacional do Boi no Roleta, será realizada anualmente em Marechal Cândido Rondon no dia 25 de julho, dia do Município, dia do Agricultor Paranaense e dia do Motorista.

Art. 2º - A festividade instituída por esta Lei, será organizada e promovida por uma COMISSÃO ORGANIZADORA, nomeada anualmente pelo Senhor Prefeito Municipal, através de portaria, a qual fixará a data do início e do término do mandato desta mesma Comissão.

Parágrafo 1º - O exercício dos cargos integrantes da Comissão prevista neste artigo, será gratuito e considerado como SERVIÇO RELEVANTE PRESTADO AO MUNICÍPIO.

Parágrafo 2º - Os cargos e as funções, bem como as atribuições dos membros integrantes da Comissão Organizadora da FESTA NACIONAL DO BOI NO ROLETE, serão criados e regulamentados por Decreto do Executivo, podendo variar sua quantidade em função das necessidades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON  
ESTADO DO PARANÁ

( Lei nº 1.308 - fls.2)

Art. 3º - Anualmente a Lei de Meios do Município, dotará recursos para a cobertura das despesas originadas da promoção aqui instituída.

Parágrafo 1º - O disposto neste artigo não / significa que a FESTA NACIONAL DO BOI NO ROLETE, deva ser garantida economicamente pela Municipalidade, devendo a mesma na medida do possível, se tornar independente financeiramente.

Parágrafo 2º - Os recursos de que trata o / presente artigo, serão repassados à Comissão Organizadora, que do uso dos mesmos deverá prestar contas à Tesouraria da Municipalidade no prazo de trinta dias à partir da data do encerramento da Festividade.

Parágrafo 3º - A prestação de contas prevista no parágrafo anterior, deverá ser referendada pela Câmara Municipal, representando sua recusa, em responsabilidade solidária, civil, penal, de todos os integrantes da Comissão Organizadora, respeitadas as normas próprias existentes em Legislação / superior.

Art. 4º - A apuração dos resultados financeiros positivos ou negativos da festividade ora instituída, será feita pela Comissão Organizadora, por balanço final, apresentado ao Prefeito Municipal para homologação, até trinta dias após o encerramento das festividades.

Parágrafo 1º - Os resultados financeiros positivos da Festividade instituída por esta Lei, serão distribuídos, equitativamente, pelo Prefeito Municipal às entidades filantrópicas legalmente constituídas e existentes no Município, com as limitações estabelecidas por esta Lei.

Parágrafo 2º - Os resultados financeiros negativos advindos da promoção da festa por esta Lei instituída, serão absorvidos pelo Município.

Art. 5º - Poderá ser criado, com recursos ad-

(42) 28  
(segue fls.3)



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON  
ESTADO DO PARANÁ

( Lei nº 1.308 - fls. 3 )

vindos do resultado financeiro da FESTA NACIONAL DO BOI NO ROLETE, um Fundo Especial de Reservas, com o objetivo de dar cobertura financeira às promoções futuras, podendo-se usar, para a dita constituição, até 50% (cincoenta por cento) do resultado / anualmente apurado com a promoção da festa.

Parágrafo 1º - O Fundo de Reserva Especial previsto neste artigo, será administrado pela Comissão Organizadora, podendo ser investido em poupança, à conta da FESTA NACIONAL DO BOI NO ROLETE, e movimentado conjuntamente pelo Senhor / Prefeito Municipal, Tesoureiro do Município e Presidente da Comissão Organizadora.

Parágrafo 2º - Em caso de extinção da Festividade criada por esta Lei, a destinação dos saldos positivos / existentes no Fundo Especial de Reservas, será procedida pelo / Executivo Municipal através de Lei autorizada pela Câmara Municipal.

Art. 6º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

CABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON, em 27 de novembro de 1978.

  
Vêrno Scherer

PREFEITO MUNICIPAL

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

*Arnold Lamb*

Arnold Lamb

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE

ADMINISTRAÇÃO





pg. 121

**CCO – COMISSÃO CENTRAL ORGANIZADORA DOS FESTEJOS DO  
41º ANIVERSÁRIO DO MUNICÍPIO DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON  
XXII FESTA NACIONAL DO BOI ASSADO NO ROLETE - 2001**

**REGULAMENTO**

**Artigo 1º** - A XXII FESTA NACIONAL DO BOI ASSADO NO ROLETE, será realizada no dia 29 de julho de 2001, nas dependências do Parque de Exposições, na cidade de Marechal Cândido Rondon, sob o patrocínio da Prefeitura Municipal, em comemoração ao 41º Aniversário do Município.

**Artigo 2º**- Os participantes, no ato da inscrição, serão identificados pelo nome individual, empresa ou entidade que representam.

**Parágrafo Único** – Não serão admitidos nomes relacionados com motivos políticos- partidários, assim como na ornamentação do box não será permitida a colocação de “merchandising” da mesma índole, ou que venha ferir os princípios de moral e ética consagrados pela sociedade. Será permitido somente “merchandising” da empresa participante do concurso, para identificação do box, sendo vedada a exposição de mercadorias.

**Artigo 3º**- Cada equipe, composta de no máximo 04 (quatro) elementos, deverá apresentar-se convenientemente trajado e de preferência uniformizada.

**Artigo 4º**- No ato da inscrição deverá ser registrado o nome do responsável pela equipe.

**Artigo 5º**- fica estipulado o peso mínimo de 150 (cento e cinquenta) quilogramas de carcaça para os animais que venham a ser incluídos no concurso, não havendo limitação para o peso máximo.

**Artigo 6º**- As carnes assadas oriundas de cada animal, poderão ser destinadas na sua totalidade à comercialização pública durante a festa, ou ao consumo próprio da equipe de assadores e seus convidados. Se comercializada deverá ser repassada a C.C.O o valor de R\$ 1,00 por ficha comercializada.

**Artigo 7º**- Independentemente das condições gerais constantes desde regulamento, os participantes que vierem a destinar as carnes assadas ao consumo próprio, reger-se-ão pelos seguintes parágrafos;

**Parágrafo 1º**- No ato da inscrição deverá ser manifestada e registrada a condição de CONSUMO PRÓPRIO.

**Parágrafo 2º**- A equipe de assadores, nesta modalidade, receberá um box individual com instalação elétrica e hidráulica. O equipamento necessário para assar as carnes (espeto e cúpula) será por conta da equipe participante, bem como a pintura do box.

**Parágrafo 3º** - Saladas e outros acompanhamentos na degustação das carnes, serão livremente preparados ou adquiridos pelos participantes; chopp e bebidas (cervejas e refrigerantes), deverão ser



adquiridos da festa, junto às entidades credenciadas à sua comercialização, sendo que o valor da rolha será de 20% do valor da comercialização fixado pela C.C.O.

**Parágrafo 4º**- O horário máximo permitido para adentrar no Parque com os equipamentos, será entre as 18:00 e 20:00 horas do dia 28/07/2001 impreterivelmente.

**Parágrafo 5º**- As equipes se responsabilizam totalmente por eventuais danos das instalações cedidas.

**Parágrafo 6º**- A inscrição será de 150,00 (cento e cinquenta reais) por unidade, sendo que as demais despesas correrão por conta da equipe assadora.

**Parágrafo 7º**- Cada equipe receberá 01 credencial para estacionamento a ser retirado no dia 28/07/2001, entre 09 e 10 horas, na Sede da CCO - Parque de Exposições.

**Artigo 8º**- As inscrições encerrar-se-ão no dia 13 de julho de 2001, ou antes, se as instalações destinadas a assar as carnes forem totalmente definidas e ocupadas.

**Artigo 9º** - O concurso será iniciado na oportunidade das carnes serem expostas ao fogo, no horário que cada equipe julgar conveniente.

**Artigo 10º** - A premiação será adjudgada a duas categorias separadamente julgadas, observando os quesitos gerais;

#### **A-“APRESENTAÇÃO”**

#### **B-“TÉCNICA CULINÁRIA”**

**Artigo 11º**- No julgamento da APRESENTAÇÃO, serão considerados os aspectos: LIMPEZA, HIGIENE E CRIATIVIDADE na ornamentação das instalações e vestimentas da equipe.

**Artigo 12º** - O julgamento da categoria APRESENTAÇÃO, será efetuada por uma comissão de 03 (três ) membros, designados pelos organizadores, entre 9:00 e 11:00 horas do dia 29 de julho, mantidas as avaliações em envelopes lacrados, para abertura e apuração do resultado na presença dos representantes das equipes.

**Artigo 13º**- Compreende o julgamento da TÉCNICA CULINÁRIA a apreciação dos seguintes aspectos: AROMA, PALADAR e COZIMENTO. O mesmo será feito por uma Comissão composta por um representante de cada equipe, o qual deverá ser indicado no ato da inscrição da equipe, conforme procedimento a ser disciplinado pelos organizadores, na oportunidade.

**Parágrafo Único**- A equipe que não apresentar degustador no dia do julgamento, será penalizada em 10 pontos na modalidade “Técnica Culinária”.



**Artigo 14º**- As amostras para julgamento serão retiradas a partir das 11:00 horas do dia 29 de julho, ocasião em que deverão permanecer no box exclusivamente os integrantes da equipes, ou representante, sob pena de perda de pontos em ambas as categorias.

**Parágrafo Único**- As amostras serão retiradas da parte profunda do traseiro, por pessoas idôneas, em numero mínimo de 03 (três ) por equipe, por três equipes, convidadas pelos organizadores.

**Artigo 15º**- Existindo igualdade de pontuação entre duas ou mais equipes, no critério de “Técnicas Culinárias” ou de “Apresentação” se considerará em conjunto os pontos de ambas as categorias. Persistindo a igualdade, as premiações serão definidas por sorteio entre as equipes empatadas.

**Artigo 16º**- Os prêmios para julgamento da categoria “ APRESENTAÇÃO” serão os seguintes;

- 1º prêmio -- 1 Boi de 150 Kg e troféu;
- 2º prêmio -- 60 litros de Chopp e troféu;
- 3º prêmio -- 30 litros de Chopp e troféu;

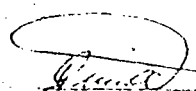
**Artigo 17º** - Correspondente à categoria de “TÉCNICAS CULINARIA” serão as seguintes;

- Campeão -- 1 Boi de 200 Kg e troféu;
- 2º colocado -- 100 litros de Chopp e troféu;
- 3º colocado -- 50 litros e troféu;

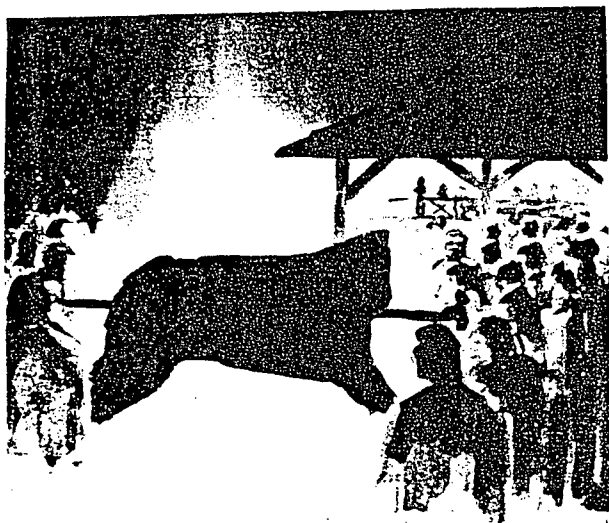
**Parágrafo Único** –Todos as equipes participantes receberão lembranças de participação.

**Artigo 18º** - Os casos omissos neste REGULAMENTO serão resolvidos pela Comissão Central Organizadora.

Marechal Cândido Rondon- PR, 04 de julho de 2001.

  
**VITOR GIACOBBO**  
 Presidente da C.C.O

  
**ELÓI ECKSTEIN**  
 Sub Comissão do Boi no Rolete



# Festa Nacional do BOI NO ROLETE

MARECHAL CÂNDIDO RONDON, PARANÁ

21 a 25 de Julho/94



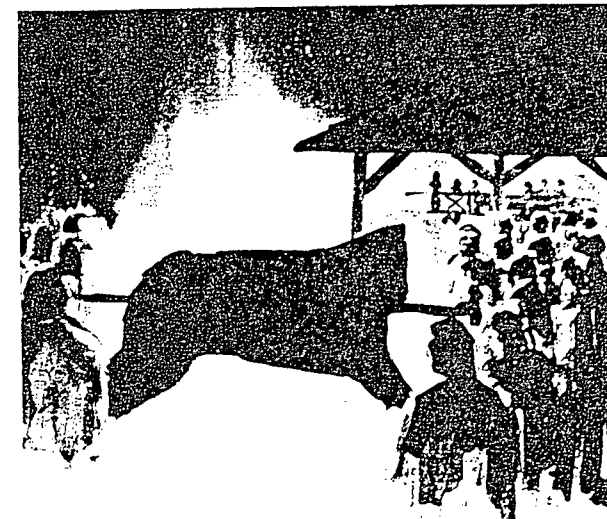
**34<sup>o</sup>** Aniversário do Município  
PREFEITURA E CÂMARA MUNICIPAL

## MARECHAL CÂNDIDO RONDON

### XXVII ANIVERSÁRIO DO MUNICÍPIO

21 a 25 de Julho de 1989

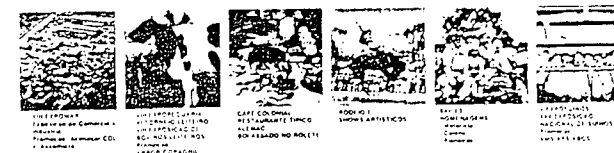
**IX FESTA NACIONAL DO BOI NO ROLETE**  
**VIII EXPOMAR - II EXPOPECUÁRIA - I FESQUINOS**  
**I TORNEIO LETITEIRO - GRANDE RODEIO**  
 CAFÉ COLONIAL - ENSEMIN - KASSLER



# Festa Nacional do BOI NO ROLETE

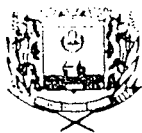
MARECHAL CÂNDIDO RONDON - PARANÁ

22 a 25 de Julho/93



XXXIII ANIVERSÁRIO DO MUNICÍPIO  
PREFEITURA E CÂMARA MUNICIPAL

187



## A nova opção industrial do oeste



Prefeitura Municipal



Avenida Maripá



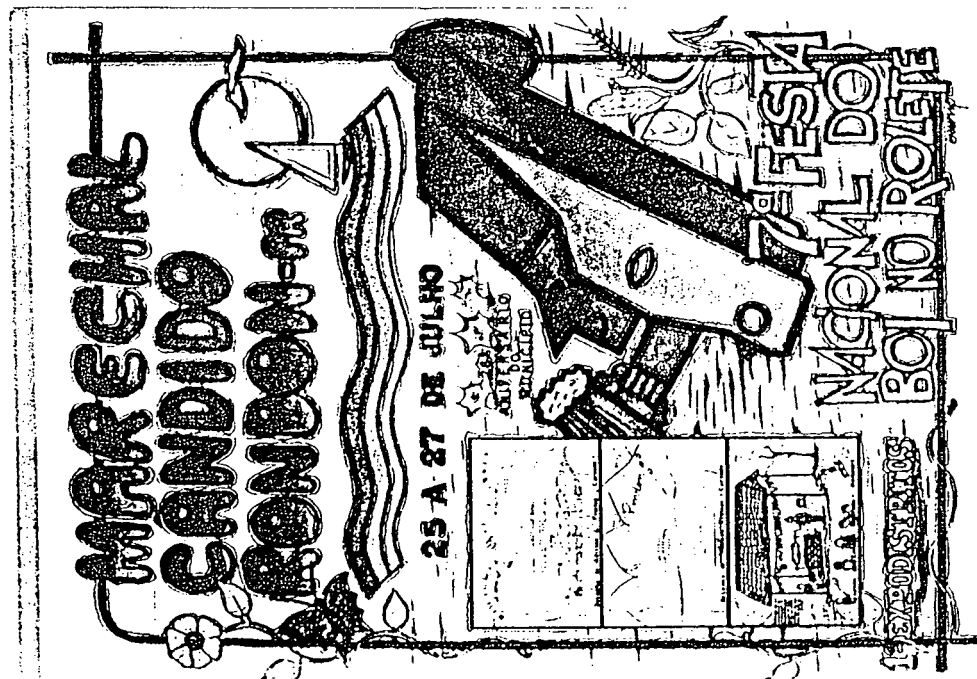
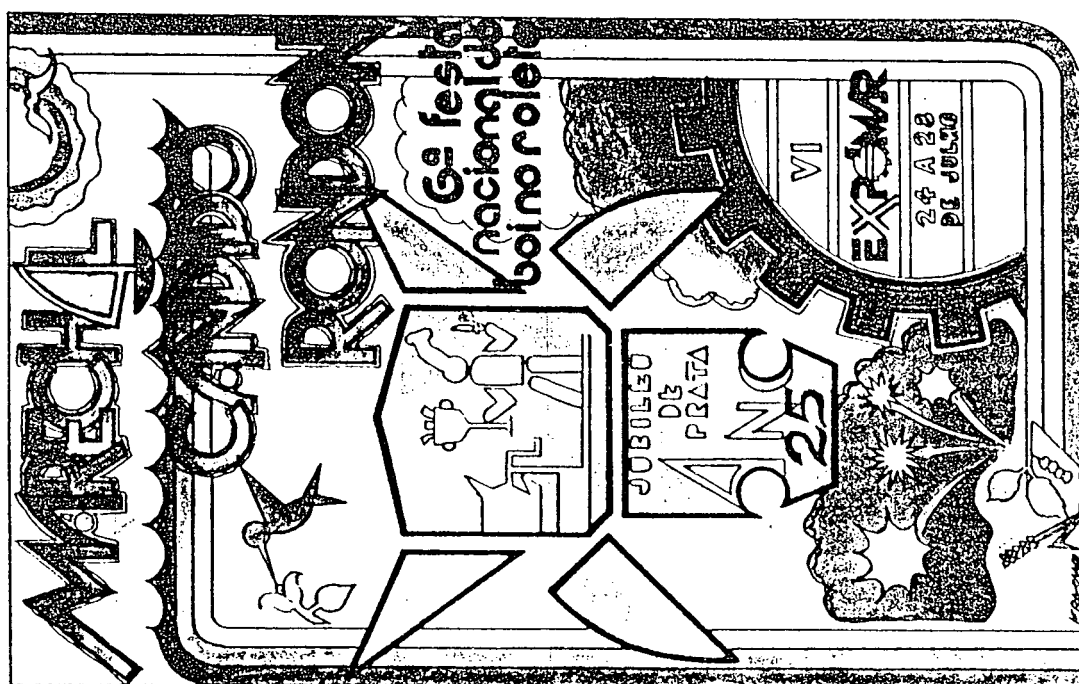
Vista aérea da cidade



Rua Sete de Setembro



Rodoviária



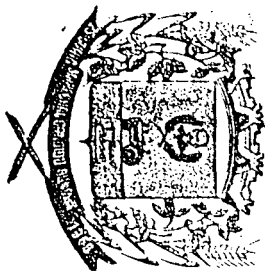
9278

MARECHAL CÂNDIDO RONDON - PARANÁ

A NOVA OPÇÃO INDUSTRIAL DO OESTE

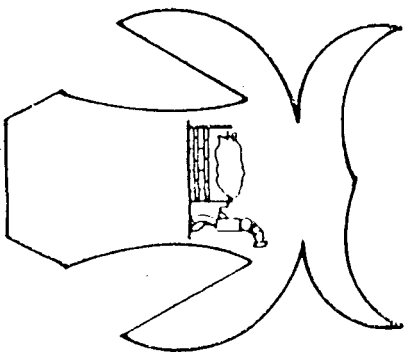
SEMANA DO MUNICIPIO

18 a 26 de Julho de 1981



III FESTA NACIONAL DO

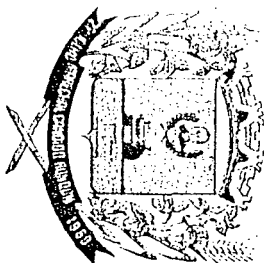
« BOI NO ROLETE »



C O N V I T E

SEMANA DO MUNICIPIO

19 à 27 de Julho de 1980



MAL. CÂNDIDO RONDON

ANO 20

A NOVA OPÇÃO INDUSTRIAL DO OESTE

C O N V I T E



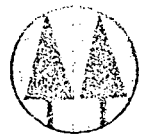
25 de Julho  
1974

14.º ANIVERSÁRIO  
DE  
EMANCIPAÇÃO POLÍTICA  
DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON

Dia do Colono - Dia do Motorista - Sesquicentenário da Imigração Alemã ao Brasil



10.º ANIVERSÁRIO



de

Marechal Cândido Rondon

"Município da Produção"

23 DE JULHO DE 1987

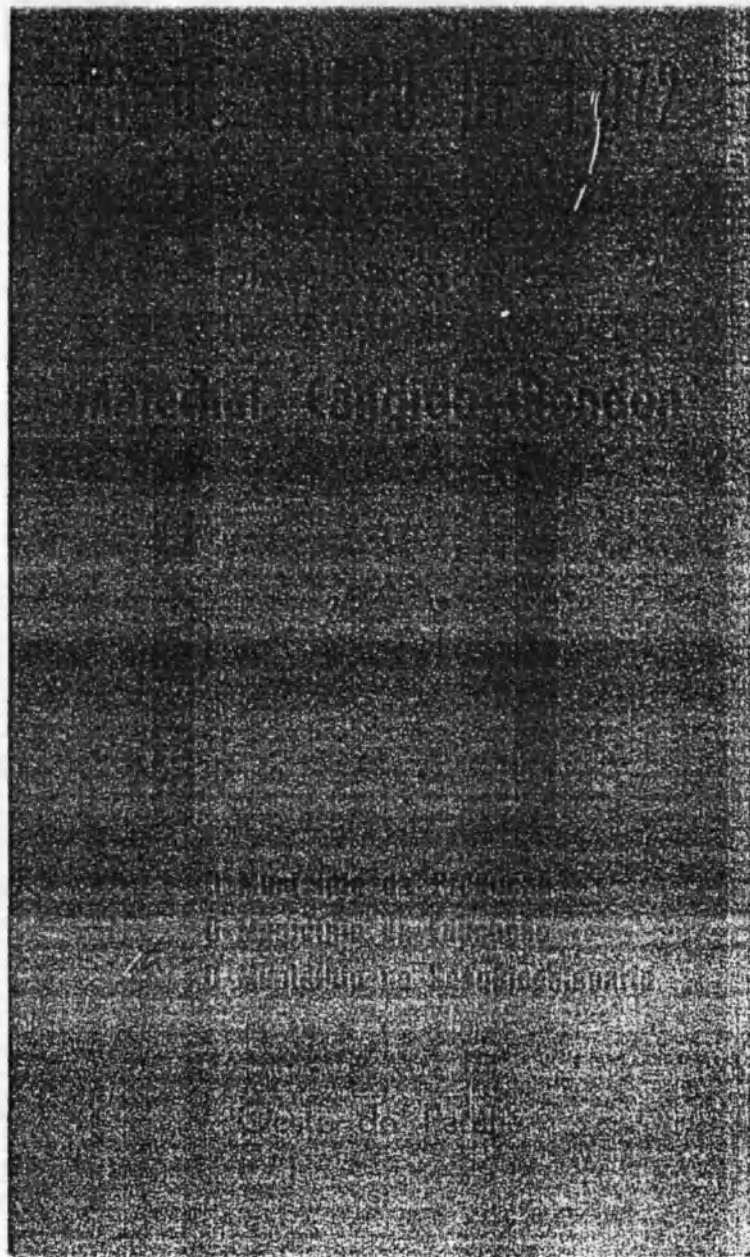
• Dia do Celano

• Dia do Alvorista

**27º ANIVERSÁRIO**  
**23 A 26 DE JULHO DE 1987**

- VIII FESTA NACIONAL DO BOI NO FOLETE
- VII EXPOMAR
- II EXPOPECUÁRIA
- GRANDE RODEIO
- CAFÉ COLONIAL - EISEN - KASLEZ



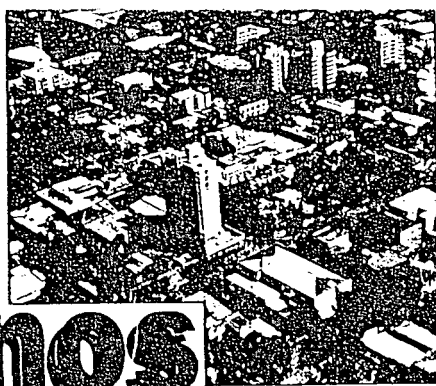




MARECHAL CÂNDIDO RONDON

35

ANOS



DE 21 A 25 DE JULHO/95

# FESTA NACIONAL DO BOI NO ROLETE





Rondon 2000  
O futuro a gente faz agora

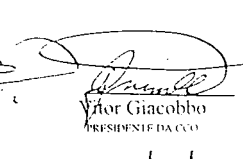
WILL KOMMER

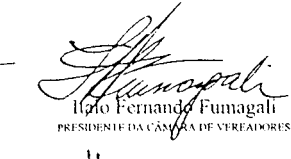
# CONVITE

A Prefeitura Municipal e Câmara de Vereadores de Marechal Cândido Rondon, juntamente com as Entidades Organizadoras têm a honra de convidar você e sua família para participar dos festejos da 41ª Expo-Rondon e XXII Festa Nacional do Boi no Rolete. Exposições, Feiras e Torneios Agropecuários.

  
Edson Vasem  
PREFEITO MUNICIPAL

  
Valdir Pört  
VICE-PREFEITO

  
Vitor Giacobbo  
PRESIDENTE DA C.C.O.

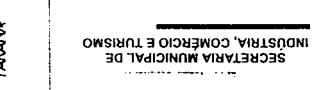

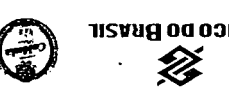

  
Ilto Fernando Fumagali  
PRESIDENTE DA CÂMARA DE VEREADORES




*Você é nosso convidado especial!*



# Convite

EMATER - ASSOC. LEITE DESTE  
ACIMACAR - CDL - AMS





Patrocinadores oficiais:      Realização:



25 a 29 de julho  
2001

SHOWS  
NEGÓCIOS  
EXPOSIÇÕES  
GASTRONOMIA

[www.exporondon.com.br](http://www.exporondon.com.br)

De um desafio, em 1978, nasceu uma festa nacional,: o Boi Assado no Rolete.

Num repente arrojado, o então vereador Ariovaldo Luis Bier, representante do distrito de Novo Horizonte, que na época fora sede do Governo Municipal na interiorização administrativa, quis homenagear à população e não deixou por menos: Mandou assar um boi no rolete, recheado com um porco inteiro, dizendo: - quem não é o maior, tem que ser o melhor! O "Boi Assado no Rolete", segundo os entendidos, agradou ao paladar de todos os presentes, em torno de 500 pessoas. Com o sucesso da "especialidade", o então vereador, encaminhou um projeto de lei à Câmara Municipal, que visou oficializar a nível nacional, "A Festa Nacional do Boi Assado no Rolete", aprovado em 27 de novembro de 1978, superando desta forma a festa do "Porco Assado no Rolete" que a cidade de Toledo, também promove anualmente.

A mensagem e exposição de motivos do projeto, nº 001/78 diz:

- Excelentíssimos vereadores da Câmara Municipal: Tenho a honra de submeter e levar a consideração de Vossa Excelência o anexo e projeto de lei nº 006/78 C.M. que institui no Município de Marechal Cândido Rondon e Estado do Paraná a festividade denominada, Festa Nacional do Boi no Rolete e dá outras providências; A instituição desta festa em nosso município, através da presente lei, visa única e exclusivamente a divulgação do nosso município, não só no cenário do Estado do Paraná, como em toda a Nação. "Visto que a cada ano que passa, as festividades do dia "25 de Julho" vem perdendo o seu brilhantismo, o que contribui para que os munícipes não valorizem o dia do nosso município como merece".

Partindo deste princípio, sentem-se a necessidade de ser introduzida em nosso município uma nova atração, proporcionando algo atrativo, não só em Marechal Cândido Rondon e região, mas também, para todo o Brasil. Para tanto, como autor deste projeto de lei, espero a colaboração e compreensão dos senhores edis, no sentido de endossarem este projeto que visa, unicamente, promulgar o bom nome do Município de Marechal Cândido Rondon.

Ariovaldo Luis Bier.

(cópia do original).

Para a felicidade do Senhor Ariovaldo, o seu projeto foi aprovado em data de 27 de novembro de 1978, Lei nº 1.308 - "Festa Nacional do Boi no Rolete, realizada anualmente, em Marechal Cândido Rondon no dia 25 de julho dia do Aniversário do Município e dia do Agricultor Paranaense".

Hoje esta festa tomou proporções que há 18 anos não se esperava, pois o sucesso é tanto que estrapou as fronteiras do Brasil com Paraguai, Uruguai e Argentina. Milhares de pessoas chegam de todos os cantos do Paraná, Brasil e Exterior, para provar a saborosa carne, em que se tornou praxe o concurso do melhor tempero dos bois assados, O 1 a cada aniversário do município) por gourmes especializados. Bier não foi um sonhador, mas um legítimo realista, que investiu sua idéia, como ações do futuro, cujo bonus está sendo colhido ao longo do sucesso e reconhecimento de um projeto que deu certo.

Para assar o Boi:

- Tempero injetado por seringas
- envolto com papel alumínio
- assado em forno especial coberto com tampões de alumínio, com espeto giratório.
- Tempo para assar, 18:00 horas, servido com saladas e degustado ávidamente.

Durante os festejos, tornou-se tradicional de que vários segmentos da sociedade comercializem o Boi Assado no Rolete, através de convites diretos, venda antecipada de convites e venda no dia do Evento.

Na festa de 25 de julho de 1995, foram assados 35 bois e servi-das 10.000 pessoas que tiveram oportunidade em degustar o prato característico de Marechal Cândido Rondon.

Secretaria da Cultura Esporte e Lazer

Marechal Cândido Rondon, 25 de setembro de 1995.